Bompani

MANUALE ISTRUZIONI FORNO
“ELECTRONIC OVEN”

IT Indice

1. GENERALITA' ... 5

2. INTERFACCIA UTENTE E COMANDI ... 5
2.1. ICONE DEL DISPLAY E SEGNALAZIONI ... 5
2.2. PSEUDO-TASTIERA SHUTTLE & PUSH ... 5
2.3. FUNZIONI CICLICHE " PUSH " DELL'ASSE ... 6

3. UTILIZZO DEL FORNO ... 6
3.1. REGOLAZIONE DELL'OROLOGIO ... 6
3.2. CONTAMINUTI ... 6
3.3. ACCENSIONE E SELEZIONE MODO DI COTTURA ... 6
3.4. MODIFICA TEMPERATURA ... 6
3.5. SPEGNIMENTO DEL FORNO ... 7
3.6. FUNZIONAMENTO MANUALE A TEMPO INDEFINITO ... 7
3.7. FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO DI DURATA COTTURA ... 7
3.8. FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO DI FINE COTTURA ... 7
3.9. FUNZIONAMENTO AUTOMATICO ... 7
3.10. CANCELLAZIONE DEI PARAMETRI ... 7
3.11. VARIAZIONE DEL SEGNALE ACUSTICO ... 7
3.12. MODI DI COTTURA E MODELLI ... 8

4 PARTICOLARITA' DI ALCUNE FUNZIONI ... 10
4.1. DEFROST ... 10
4.2. FUNZIONE SPECIALE GRILL ... 10
4.3. TABELLA DI DEFINIZIONE DELLE FUNZIONI DEL GRILL ... 10
4.4. CONTROLLO VENTILATORE TANGENZIALE ... 11
4.5. DEFINIZIONE DELLE SOGLIE ... 11

5 MESSAGGI DI ERRORE ... 11
5.1. ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO ... 11
5.1.1. RILEVAMENTO E SEGNALAZIONE ... 11
5.1.2. CANCELLAZIONE (RESET) DELLA SEGNALAZIONE ... 11
5.1.3. TABELLA DI RIEPILOGO DEI CODICI DI ANOMALIA ... 11

6 PULIZIA E MANUTENZIONE ... 11
6.1 PULIZIA ... 11
6.2 MANUTENZIONE ... 12

7. NORMATIVE, SICUREZZA GENERALE E RISPETTO DELL'AMBIENTE ... 13
7.1. NORMATIVE ... 13
7.1.1 SMALTIMENTO: IMBALLAGGIO E APPARECCHIO DISMESSO ... 13
7.1.2. MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI. INFORMAZIONE AGLI UTENTI ... 13
7.2. SICUREZZA GENERALE ... 14

8. PER L'INSTALLATORE ... 15
8.1. CARATTERISTICHE TECNICHE ... 15
8.2. ATTIVITÀ PRELIMINARI AL MONTAGGIO ... 15
8.3. INCASSO DEL FORNO ... 15
8.4. ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA ... 15

9. INDICAZIONI GENERALI ... 16
9.1. ACCESSORI DEL FORNO ... 16
9.2. KIT "GUIDE ESTRAIBILI" ... 16

10. TEST FUNZIONALE - MODALITÀ DIAGNOSTICA ... 16
10.1. GENERALITA' ... 16

FIGURE ... 17

11. ASSISTENZA ... 18

IT Introduzione

Congratulazioni per aver acquistato uno dei forni della collezione **BOMPANI ITALIA**. Questo nuovo prodotto progettato e costruito con materiali di qualità, coniugando innovazione e tecnologia, viene pensato per aiutarti nella realizzazione delle tue ricette.
Ti preghiamo pertanto di leggere e rispettare le facili istruzioni che ti permetteranno di raggiungere eccellenti risultati fin dalla primissima utilizzazione: troverai informazioni importanti per la sicurezza, per l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.
Questo libretto di istruzioni è previsto per le diverse versioni del prodotto. Considera solo quei paragrafi che riguardano gli accessori e le strumentazione presenti nel prodotto da te acquistato.

BOMPANI ITALIA non si ritiene responsabile per danni a cose o a persone derivanti da cattiva installazione o dal non corretto uso dell'apparecchio stesso.

Per eventuali richieste di pezzi di ricambio, la domanda al rivenditore deve comprendere il n° del modello e il n° di matricola che puoi trovare sulla targhetta visibile aprendo la porta del forno.

I produttori di elettrodomestici sono soggetti a diverse normative ed è in quest'ottica che **BOMPANI ITALIA** produce i propri elettrodomestici e, quando possibile, anticipa innovazioni volte a migliorare ulteriormente la sicurezza e rispetto dell'ambiente.

Tutti i prodotti **BOMPANI ITALIA** sono **quindi** conformi:

Alla direttiva 2006/95/CE che riguarda prodotti elettrici alimentati a Bassa Tensione. La direttiva impone che tutti i materiali elettrici ed elettronici destinati ad essere impiegati a tensioni fra 50-1000Vca e fra 75-1500 Vcc siano costruiti conformemente alla regola d'arte in materia di sicurezza, sia in ambito domestico che industriale. La Direttiva si applica in generale alle apparecchiature elettriche ed è principalmente volta ad evitare qualsiasi rischio connesso all'impiego delle correnti elettriche;

• Al Regolamento Europeo 1935/2004 che disciplina i materiali e gli • oggetti destinatia venire a contatto con i prodotti alimentari;

• Alla direttiva 2002/95/CE, che mira a limitare o proibire l'uso di determinate sostanze pericolose, consapevoli del fatto che il valore di un prodotto si costruisce anche sul valore sociale che esso genera;

• Alla direttiva 2002/40/CE che è la normativa di riferimento che applica la vecchia direttiva 92/75/CEE per quanto riguarda l'etichettatura indicante il consumo energetico dei forni elettrici per uso domestico;

• Alla direttiva 2004/108/CEE che riguarda i requisiti di compatibilità elettromagnetica. Questa direttiva si propone di disciplinare i segnali emessi dalle apparecchiature durante il funzionamento normale nonché la protezione contro qualsiasi danno delle reti pubbliche di telecomunicazione;

• Alle direttive 2002/96/CE (RAEE), in materia di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche, consapevoli che l'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dimesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.

PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI E CONSERVARLE PER OGNI ULTERIORE CONSULTAZIONE

PER LA VOSTRA SICUREZZA

• Ogni utente è responsabile del corretto uso e del perfetto stato del prodotto acquistato.

• Qualora l'apparecchio risulti danneggiato si prega di evitarne l'uso (vedi Assistenza).

• Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.

• L'allacciamento dell'apparecchio può essere effettuato unicamente da personale autorizzato nel rispetto di tutte le norme vigenti in materia di alimentazione elettrica, così come delle leggi edilizie dei diversi Paesi.

• Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

• Per staccare la spina dalla presa di corrente non tirare il cavo di alimentazione, ma staccarla con delicatezza per evitare la rottura dei fili elettrici all'interno della stessa.

• Evitare di posizionare i cavi dell'alimentazione a contatto con parti che si surriscaldano con l'utilizzo o che potrebbero venire schiacciate.

• Non conservate nel vano forno oggetti infiammabili, esplosivi e non resistenti al calore quali, ad esempio, carta, strofinacci o detersivi, perché con l'uso del forno questi possono incendiarsi.

• Benché il nostro prodotto sia conforme alla normativa in materia di rispetto delle temperature superficiali(porta fredda) è consigliabile tenere i bambini lontani dal cruscotto e dalla porta del forno quando questo è in funzione.

• Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.

• Sorvegliate sempre la cottura perché i grassi utilizzati sono facilmente infiammabili. Eliminate i depositi di grasso e gli altri residui di cibo prima del successivo utilizzo del forno.

• Sulla porta aperta del forno non vanno posizionati oggetti pesanti, in quanto le cerniere potrebbero danneggiarsi.

• I danni causati dall'inosservanza delle presenti istruzioni non rientrano nel diritto di garanzia.

PRIMO AVVIO

• Come in qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.
• Estraete gli accessori dal forno.
• Rimuovete completamente dal forno i residui dell'imballaggio, per es. eventuali frammenti di polistirolo.

Poi procedere come segue:

1. Estraete dal forno le griglie.
2. Pulite il forno e gli accessori con una soluzione commerciale di lavaggio ben calda.
3. Passate un panno morbido inumidito all'esterno.
4. Rimontate le griglie.
5. Per effettuare il primo riscaldamento far funzionare il forno a vuoto per almeno 30 minuti con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare la cucina. L'odore che si riscontra è dovuto all'evaporazione delle sostanze utilizzate per preservare il forno.

Scegliete soluzioni commerciali che non siano nocive per l'ambiente e per la salute, evitando prodotti con componenti chimici inutilmente aggressivi.

Per le pulizie successive vedere le istruzioni fornite al capitolo 6.

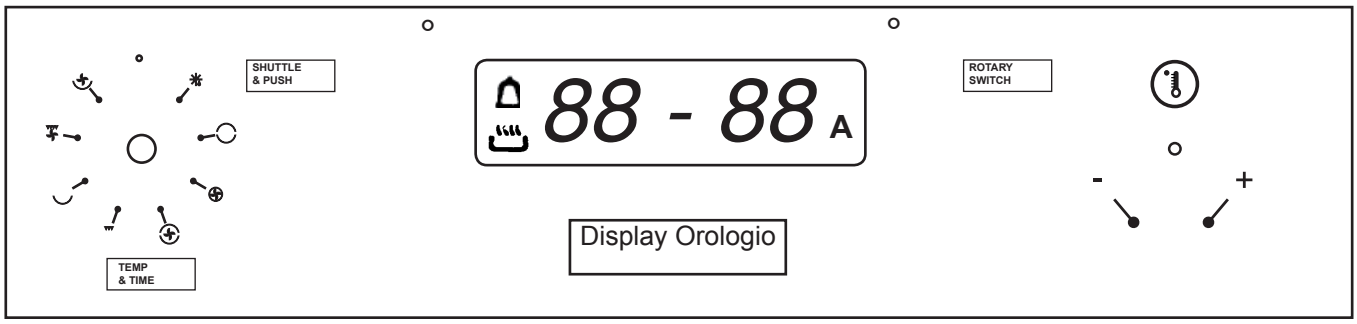
Prima della messa in funzione verificate attentamente la presenza di danni. Se i danni sono da imputare al trasporto del prodotto comunicatelo tempestivamente al centro di assistenza (CAT) di competenza più vicino alla zona di residenza.

ATTENZIONE: La riparazione in garanzia per danni estetici è possibile solo al momento della consegna e della prima messa in funzione dell'elettrodomestico quindi è cura dell'acquirente verificarne il buono stato. In caso di anomalie interpellare il tecnico senza alcun indugio, seguendo le modalità del produttore fornite nel capitolo Assitenza.

1. GENERALITA'

ATTENZIONE :L'installazione deve essere effettuata da persona qualificata, la quale dovrà attenersi alle indicazioni previste dal presente libretto e dalla normativa (Legge n. 46 del 05.03.1990 - Norme per la sicurezza degli impianti).

2. INTERFACCIA UTENTE E COMANDI



2.1 ICONE DEL DISPLAY E SEGNALAZIONI

Pentolina	Rappresenta lo stato di cottura: - Normalmente accesa, indica che il forno è in una fase di cottura. - Se lampeggiante, indica la fine di una cottura a tempo. Se spenta indica che la cottura è inibita tramite una partenza ritardata Durante la fase di partenza ritardata, resta spenta, per poi accendersi nel momento dell'effettiva cottura.
Auto	Rappresenta lo stato si cottura Automatica: - Normalmente è spenta. - Se illuminata, indica che è stata selezionata una temporizzazione di cottura (ossia il forno non è in modalità manuale), il suo significato si completa con l'icona Pentolina. - Se lampeggiante, indica la fine di un cottura a tempo.
Campanella	Rappresenta lo stato del contaminuti. - Normalmente è spenta. - Se illuminata, indica che è attivo il conta-minuti o che c'e' un edizione in corso - Allo scadere di un contaminuti, la campanella è spenta.

Stato operativo	**Visualizzazione**
Power-up	"0 00" e "Auto" lampeggiante, con ":" acceso fisso
Stand-by	Ora corrente con ":" e "Pentolina" spenta.
Cottura Manuale a tempo indefinito	Ora corrente con ":" e "Pentolina"
Cottura Semi-Automatica di Durata	Ora corrente con ":" e "Pentolina" e "Auto"
Cottura Semi-Automatica di Orario di Fine	Ora corrente con ":" e "Pentolina" e "Auto"
Attesa di partenza Cottura Automatica	Ora corrente con ":" e "Auto" . La "Pentolina" è spenta
Fine Cottura	Ora corrente con ":" . Lampeggia "Auto"

Visualizzazione Temperatura	Valore della temperatura impostata seguita da "°"

2.2. PSEUDO-TASTIERA SHUTTLE & PUSH

Permette di modificare le impostazioni dei parametri mediante tre possibili azioni:
- "Push": Pressione (e rilascio) sull'asse: scorre le voci dei menu
- "+": Inclinazione a destra per incrementare
- "-": Inclinazione a sinistra per decrementare

Le azioni "+" e "-" agiscono su:
- temporizzazioni durante le rispettive fasi di impostazione
- valore di temperatura con risoluzione di 5°C con il forno in modalità di cottura e sono dotate di ripetizione automatica quando mantenute premute

Un passo ogni 500 ms durante il primo secondo
Un passo ogni 60 ms a seguire
Ognuna delle tre azioni "Push", "+" e "-" è accompagnata da un brevissimo segnale acustico ("clic") di conferma dell'avvenuto riconoscimento dell'azione stessa.

2.3.FUNZIONI CICLICHE “PUSH” DELL’ASSE

In caso di impulsi ripetuti si visualizza la seguente sequenza di visualizzazioni, a seconda che il selettore sia in “OFF” o “non-in-OFF”:

Impulso con SELETTORE IN OFF	Impulso con SELETTORE NON IN OFF	Display dopo pressione	Display visualizzato dopo 4 secondi	Azione Utente tramite “+” o “-”
1	1	[bELL] alternato con valore	---lampeggiante come valore di default,altrimenti valore attuale	Regolazione del tempo di segnale d’allarme
Non disp	2	[dur] alternato con valore	---lampeggiante come valore di default,altrimenti valore attuale	Regolazione del tempo di durata della cottura
Non disp	3	[End] alternato con valore	La risultante tra Ora corrente e durata (di default o attuale) in modo lampeggiante	Regolazione dell’ora di fine cottura
2	4	[hour] alternato con valore	Orologio lampeggiante	Regolazione dell’ora corrente (orologio)

3. UTILIZZO DEL FORNO

Alla prima accensione del controllo, il display mostra l’orologio lampeggiante sulle ore 12,00 e si incrementa di una unità ad ogni minuto.

Il funzionamento del forno è inibito, qualunque sia la posizione del selettore funzioni, e il controllo si posiziona automaticamente in “Regolazione Orologio”.

3.1. REGOLAZIONE DELL’OROLOGIO

La regolazione orologio è permessa, qualsiasi sia la posizione del selettore, solo se è non stata impostata una cottura a tempo.
Se già non ci si trova in Regolazione Orologio, scorrere le voci di menu, premendo la manopola (S&P),fino alla scritta “hour” per entrare in impostazione orologio.
Impostare il valore delle ore con “+” / “–“; premere e rilasciare l’asse della manopola per confermarlo.
Impostare quindi il valore dei minuti ore con “+” / “–“; premere e rilasciare l’asse della manopola per confermarlo.
Dopo aver confermato il valore, il forno si posizionerà automaticamente nel modo operativo previsto dal selettore (OFF o cottura).

3.2. CONTAMINUTI

La funzione non interagisce con i carichi, ed è sempre disponibile indipendentemente dallo stato del forno. Premere e rilasciare l’asse della manopola di editing per scorrere i menu fino a quando compare “bELL”.
Attendere 2 secondi e compare il valore corrente del contaminuti (“---“ se non impostato).
Per modificarlo, agire tramite “+” e “-“.
Se il contaminuti non era impostato, al primo tocco di “+”/”-“ viene proposto il valore di default di 90’. Per confermare il valore premere e rilasciare l’asse della manopola o attendere 4 secondi. Allo scadere del tempo impostato viene emessa un segnalazione acustica abbinata al lampeggio del simbolo campanella.
Per terminare sia il segnale acustico sia il lampeggio è sufficiente toccare la manopola shuttle.

3.3. ACCENSIONE E SELEZIONE MODO DI COTTURA

Ruotare il selettore del modo di cottura nella posizione desiderata.
Sul display compare la scritta “On “ per 2 secondi, cui segue la visualizzazione della temperatura di default associata a quella particolare funzione, mentre sul display iconogramma viene mostrata la simbologia associata.
La selezione viene riconosciuta tramite un selettore a posizione multipla, con funzioni di encoder, collegato solidale con il selettore di potenza. Ogni cambio di selezione riporta la temperatura al valore di default associato alla particolare funzione, come visualizzato sul display.

3.4. MODIFICA TEMPERATURA

La temperatura può essere modificata mediante “+” / “-“ quando il display la sta visualizzando. Durante una cottura, il forno visualizza l’ora corrente, per cui il primo tocco di “+” / “-“ porta a display il valore corrente della temperatura. Gli impulsi successivi ne modificano il valore.

3.5. SPEGNIMENTO DEL FORNO

Portare il selettore di potenza in posizione “0” per spegnere il forno e tornare alla visualizzazione dell’ora. Il forno è pronto a ricevere nuovi comandi.

3.6. FUNZIONAMENTO MANUALE A TEMPO INDEFINITO

E’ sufficiente accendere il forno e selezionare un modo di cottura.

3.7. FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO DI DURATA COTTURA

Accendere preventivamente il forno e selezionare una funzione di cottura.

Per impostare la durata di cottura, scorrere le voci di menu, fino alla visualizzazione alternata della scritta “dur” e del tempo attuale di cottura. Correggere il tempo con “+” / “-“
Se il tempo non era mai stato impostato, la visualizzazione del valore attuale sarà “---“, e al primo tocco di
“+”/”-“ comparirà la durata predefinita di 90’.
Per confermare il valore premere e rilasciare l’asse della manopola o attendere 4 secondi. Trascorso il tempo definito si attiva un triplo segnale acustico intermittente di intensità media, il forno si spegne ed il display visualizza l’ora con la lettera “A” lampeggiante.
Per tornare al modo di funzionamento a tempo indefinito muovere la manopola.
Portare il selettore 1 in posizione “0” per tornare alla visualizzazione dell’ora.
Il forno è pronto a ricevere nuovi comandi.

3.8. FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO DI FINE COTTURA

Accendere preventivamente il forno e selezionare una funzione di cottura.
Per impostare l’ora a cui si spegnerà il forno, scorrere le voci di menu ,premendo la manopola (S&P), fino alla visualizzazione alternata della scritta “End” e dell’orario di fine cottura.
Se l’orario non era mai stato impostato, la visualizzazione del valore attuale sarà pari all’ora corrente.
Agire con “+” / “-“ per correggere il valore delle ore; per confermarlo (e passare all’impostazione dei minuti), premere e rilasciare l’asse della manopola o attendere 4 secondi
Agire con “+” / “-“ per correggere il valore dei minuti; per confermarlo (e passare all’impostazione dei minuti), premere e rilasciare l’asse della manopola o attendere 4 secondi.
Trascorso il tempo definito si attiva un triplo segnale acustico intermittente di intensità media, il forno si spegne ed il display visualizza l’ora con la lettera “A” lampeggiante.
Per tornare al modo di funzionamento a tempo indefinito muovere la manopola.
Portare il selettore 1 in posizione “0” per tornare alla visualizzazione dell’ora.
Il forno è pronto a ricevere nuovi comandi.

3.9. FUNZIONAMENTO AUTOMATICO

E’ una combinazione delle due modalità precedenti, per cui si imposta sia una durata sia un tempo di fine cottura, per permettere una cottura con partenza ritardata. I carichi del forno saranno spenti durante la fase di attesa, per poi attivarsi automaticamente non appena si raggiunge l’orario di accensione. Tale orario non è direttamente impostabile, ma risulta implicitamente dalla combinazione della durata e dell’orario di spegnimento.

3.10. CANCELLAZIONE DEI PARAMETRI

Per cancellare un qualsiasi parametro è sufficiente scorrere le voci di menu premendo e rilasciando l’asse della manopola di selezione.
Quando compare la scritta relativa al parametro da annullare, non rilasciare l’asse ma mantenerlo premuto per 5 secondi.
In alternativa, le temporizzazioni di durata e fine cottura possono anche essere cancellate riposizionando il selettore di potenza su OFF

3.11. VARIAZIONE DEL SEGNALE ACUSTICO

L’azione della manopola shuttle su “-“, con il forno in standby e selettore su OFF, permette di variare l’intensità della suoneria (combinazione di volume e frequenza) fra tre valori predefiniti. L’ultimo valore emesso rimane impostato per le prossime segnalazioni.

3.12. MODI DI COTTURA E MODELLI

La selezione dei modi di cottura avviene con un selettore rotativo di potenza a camme. Al selettore di potenza viene montato solidale all'asse un potenziometro con funzioni di encoder, con lo stesso numero di posizioni del selettore stesso.
Gli 8 modi di cottura vengono perciò codificati ognuno con una propria tensione di riferimento definita fra 0 e 5 Volt.

Un modo di cottura ("profilo") è caratterizzato da:
- Una temperatura minima
- Una temperatura di cottura consigliata
- Una temperatura massima
- Un'insieme di parametri per ottimizzare le prestazioni di regolazione termica
- Soglia di accensione e soglia di spegnimento del ventilatore tangenziale

La seguente tabella riepiloga i modi di funzionamento codificati con i relativi parametri

Funzioni	OFF	LUCE	DEFROST	SUOLA	SUOLA VENT.	GRILL	GRILL VENT.	CIRCOLARE VENTO	STATICO	STATICO VENT.	DOPPIO GRILLL	RISCALDAMENTO RAPIDO	CIELO	N/A	N/A	N/A	N/A
ID →	0	0+ 128	1	2	3	4*	5	6	7	8	9*	10	11	12	13	14	15
Temperatura minima	-	-	0	50	50	L1	50	50	50	50	L1	180	50				
Temperatura Default	-	-	deF	200	200	L2	180	175	200	175	L4	200	200				
Temperatura Max.	-	-	0	250	250	L5	200	250	250	250	L5	220	250				
Tangenziale Soglia On	160	160	n/a	200	200	160	160	200	200	200	160	160	160				
Tangenziale Soglia Off	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110				

Nella seguente tabella sono definiti i modelli e il legame fra la posizione del selettore e la funzione.

Modello	**OFF**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**
ID Funzioni 8+0P	0	1	7	6	8	4*	2	5	3
Posizione Encoder	0	1	2	3	4	5	6	7	8

La seguente tabella riepiloga i modi di funzionamento del forno.

		Modalità di funzionamento del forno
Pr 01		Indica l'inserimento della funzione di scongelamento delle pietanze.
Pr 02		Vengono attivate contemporaneamente le resistenze superiore e inferiore. Il forno irradia calore dall'alto e dal basso, consentendo la cosiddetta "cottura tradizionale".
Pr 03		Indica l'inserimento della cottura ventilata che utilizza la resistenza circolare e la ventola presente nel forno. Questa funzione è ideale per attivare il processo di lievitazione.
Pr 04		Indica l'inserimento del funzionamento forno ventilato che utilizza la resistenza superiore, inferiore e la ventola presenti nel forno.
Pr 05		Indica l'inserimento della funzione grill. La temperatura elevata e diretta del grill è consigliata per dorare gli alimenti.
Pr 06		Viene attivata la resistenza inferiore. Il forno irradia calore solo dal basso.
Pr 07		Indica l'inserimento della funzione grill rinforzato ventilato che utilizza il grill, la resistenza superiore e la ventola presenti nel forno. Unisce all'irradazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Ideale per primi al forno.
Pr 08		Indica l'inserimento della resistenza inferiore e della ventola presenti nel forno. Questa funzione è ideale per la cottura della pizza (Per maggiori approfondimenti consultare il paragrafo relativo alla cottura della pizza).

Dispositivo di sicurezza

Per evitare il surriscaldamento dell'apparecchiatura, il forno è dotato di un dispositivo disicurezza che entra in funzione qualora si verifichi un guasto al termostato principale. In questo caso, l'alimentazione elettrica viene interrotta: non cercate di riparare da soli il guasto ma contattate il Centro di Assistenza più vicino.

Prima di introdurre le pietanze da cuocere, consigliamo di lasciare riscaldare il forno peralmeno10 minuti.

Se si effettua la cottura a forno ventilato, è possibile caricare contemporaneamente due griglie. Tuttavia, se si modifica la quantità o la qualità degli alimenti, anche i tempi di cottura cambiano.

Consigli per la cottura
Scongelamento

Posizionate la manopola del selettore sul simbolo e lasciare il termostato sullo zero. La ventola posta sul fondo del forno fa circolare l'aria a temperatura ambiente attorno al cibo. E' indicato per lo scongelamento di qualsiasi tipo di cibo, ma in particolare per cibi delicati che non vogliono calore come ad esempio: torte gelato, dolci alla crema o con panna, dolci alla frutta.

Cottura tradizionale

Posizionate la manopola del selettore sul simbolo e regolate il termostato sulla temperatura desiderata. In questo modo il calore viene irradiato sia dall'alto che dal basso, e il cibo viene cucinato in modo uniforme.

Cottura ventilata

Ruotate il selettore sul simbolo e regolate il termostato sulla temperatura desiderata. In questo tipo di cottura, il calore all'interno del forno viene fatto circolare da una ventola. In questo modo si ottiene una più uniforme distribuzione del calore e quindi un tipo di cottura più delicata. Tramite questa funzione è utile anche per cuocere più cibi contemporaneamente, sistemandole su diversi ripiani. In questo caso consigliamo di utilizzare la prima e la terza guida dal basso. Per una sola cottura, scegliete le guide più basse, in modo da ottenere migliori risultati. Questa funzione è ideale per la preparazione dei sufflé che richiedono una cottura delicata e uniforme.

Cottura di carni e pesce

Le carni possono essere sistemate in recipienti adatti alla cottura in forno, oppure direttamente sulla griglia. In questo secondo caso, versate SEMPRE un po' d'acqua nella leccarda ed inseritela nelle guide sotto la griglia. La leccarda raccoglierà i grassi che si sciolgono durante la cottura e l'acqua eviterà che i grassi brucino, formando cattivi odori o fumo. Le carni bianche, i volatili ed il pesce richiedono in genere una cottura a media temperatura (tra 150 e 250 gradi), mentre la cottura "al sangue" di carni rosse richiede temperature fra 200 e 220 gradi per tempi brevi.

Cottura della pizza

Per la cottura della pizza inserite la funzione : con questo programma si attivano gli elementi riscaldanti inferiori ed entra in funzione la ventola. Questa combinazione consente un rapido riscaldamento del forno, con apporto di calore in prevalenza dal basso.

Nel caso si utilizzi più di un ripiano alla volta, è necessario cambiarli di posizione tra loro a metà cottura. La temperatura consigliata è quella di 220° per una durata media di 15-20 minuti circa.

Cottura dolci
I dolci hanno bisogno di una temperatura moderata, da 160° a 200° C. Prima di iniziare la cottura di un dolce, è consigliabile riscaldare il forno per circa 15 minuti, ed una volta iniziata la cottura, evitate di aprire la porta del forno.

Cibi da cucinare	**Peso** (Kg)	**Posizione cottura ripiani dal basso**	**Temperatura** (°C)	**Tempo di preris-caldamento** (minuti)	**Tempo di cot-tura** (minuti)
Pasta : Lasagne	2.5	2	210	10	60-75
Cannelloni	2.5	2	200	10	40-50
Paste gratinate	2.5	3	200	10	40-50
Carne : Vitello	1.7	2	220-250	10	120-160
Pollo	1.5	2	200-220	10	45-60
Anatra	1.8	2	200-220	10	100-110
Coniglio	2.0	2	200-220	10	70-80
Agnello	1.8	2	200-220	10	90-95
Pesce : Sgombri	1.1	2	160-220	10	45-70
Dentice	1.5	2	160-220	10	45-70
Trota al cartoccio	1.0	2	160-220	10	45-70
Pizza: Napoletana	1.0	1-3	200-230	15	10-20
Torte : Biscotti	0.5	2-3	160-180	15	30-50
Crostata	1.1	2-3	160-180	15	30-50
Torte salate	1.0	2-3	160-180	15	30-50
Torte lievitate	1.0	2-3	165	15	30-50
Cottura					
al grill: Bistecche di vitello	1	2	-	5	15-20
Cotolette	1,5	2	-	5	20
Hamburger	1	2	-	5	7
Sgombri	1	2	-	5	15-20
Toast	n° 4	2	-	5	5

NB: I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai propri gusti personali.

4. PARTICOLARITA' DI ALCUNE FUNZIONI

4.1 DEFROST
Visualizzazione sul display del messaggio "dEF" senza possibilità di modifica della temperatura.

4.2. FUNZIONE SPECIALE GRILL
Il modo di cottura grill sono parametrizzati in maniera da selezionare dei livelli di potenza, ottenuti con un'opportuna cadenza ciclica delle fasi di acceso e spento.
Una prima soglia termica di "fine preriscaldo" permette di mantenere le resistenze permanentemente accese per una fase iniziale, al termine della quale verrà attivata la cadenza vera e propria.
Una seconda soglia termica definisce un ulteriore limite a regime: qualora tale soglia venisse superata, viene forzatamente aumentato il tempo di spento, ritardando la successiva riaccensione, fino ad ottenere nuovamente un valore inferiore alla soglia.
Il tempo di acceso pertanto è sempre fisso, mentre il tempo di spento è un tempo minimo.

4.3. TABELLA DI DEFINIZIONE DELLE FUNZIONI GRILL

	Temperatura alla sonda **Fine preriscaldo**	Temperatura alla sonda **Limite a regime**	Tempo ON (fisso)	Tempo OFF(minimo)
GRILL Livello 1	110	140	60 sec.	160 sec.
GRILL Livello 2	120	160	70 sec.	140 sec.
GRILL Livello 3	130	180	80 sec.	120 sec.
GRILL Livello 4	140	200	90 sec.	100 sec.
GRILL Livello 5	150	220	110	80 sec.

4.4. CONTROLLO VENTILATORE TANGENZIALE

4.4.1. Selezione di un ciclo di cottura.
Il tangenziale si attiva, indipendentemente dalla temperatura di centro forno, trascorsi 15 minuti dalla selezione, o comunque anche prima se la temperatura rilevata sulla sonda è superiore al valore di "soglia di accensione" Durante la funzione "DEFROST" il ventilatore tangenziale si attiva immediatamente.

4.4.2. Arresto di un ciclo di cottura (Off, stand-by, partenza ritardata)
Quando si termina un modo cottura, inizia una fase di osservazione della durata di 20 minuti, durante la quale il tangenziale viene spento se la temperatura è inferiore al valore di "soglia di spegnimento" Trascorsi questi 20 minuti, il tangenziale è mantenuto spento indipendentemente dalla temperatura.

4.5. DEFINIZIONE DELLE SOGLIE
Le due soglie di accensione e spegnimento sono definite per ognuna della funzioni di cottura, quindi si potrebbe avere un legame diverso ed ottimizzato a seconda della posizione del selettore.

5. MESSAGGI DI ERRORE

5.1 ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

5.1.1 RILEVAMENTO E SEGNALAZIONE
Il Controllo è in grado di rilevare le anomalie di funzionamento, e di reagire qualora fossero persistenti per più di 1 minuto (tempo di persistenza). Anomalie transitorie momentanee non causano reazioni da parte del controllo.
I carichi vengono spenti e viene generata una segnalazione per l'utente: sul display compare la scritta "E", seguita da un codice numerico di anomalia ed accompagnata da un allarme sonoro.
Questa modalità permane anche qualora l'anomalia dovesse scomparire. Eventuali ulteriori nuove anomalie vengono comunque rilevate e segnalate.

5.1.2. CANCELLAZIONE (RESET) DELLA SEGNALAZIONE
Posizionando il selettore funzioni in OFF si ottiene la cancellazione delle anomalie riscontrate e delle relative segnalazioni, e si procede alla re-inizializzazione del sistema di rilevamento.
La visualizzazione del codice scompare ed il sistema tenta di operare come se nulla fossa accaduto:
- se l'anomalia dovesse essersi risolta, non si avrà più alcuna indicazione in quanto il sistema è realmente perfettamente operativo
- se invece l'anomalia è ancora presente, verrà nuovamente segnalata
Se invece la segnalazione era avvenuta con forno in OFF, è comunque possibile posizionare il selettore su una qualsiasi altra funzione: si ottiene comunque la re-inizializzazione del sistema di rilevamento .

5.1.3. TABELLA DI RIEPILOGO DEI CODICI DI ANOMALIA

Codice	DESCRIZIONE
1	Sonda di Temperatura Cavità (in circuito aperto)
2	Sonda di Temperatura Cavità (in corto circuito)
64	Selettore delle funzioni non collegato alla scheda di potenza. Questo guasto non è cancellabile in quanto il controllo non può riconoscere la posizione del selettore funzioni.
128	Selettore S&P non collegato alla scheda di potenza
Altri valori	Anomalia multipla: il valore è la somma dei singoli guasti base

6. PULIZIA E MANUTENZIONE
Considera solo quei paragrafi che riguardano gli accessori e le strumentazione presenti nel prodotto da te acquistato.

6.1. Pulizia

Consigli per la pulizia del forno
- La prima regola è pulire il forno spesso. Per una pulizia naturale è consigliato utilizzare semplicemente acqua calda in cui sia stato sciolto bicarbonato e/o limone e/o aceto bianco.
- Per la pulizia non utilizzare apparecchi a vapore.
- Si consiglia di non spruzzare detergenti direttamente sulla zona comandi ma di utilizzare una spugnetta.
- Non pulire mai i vetri quando sono ancora caldi perché a causa della differenza di temperatura potrebbero scoppiare. Aspettare sempre che siano tiepidi.
- Sono da evitare assolutamente i prodotti che contengono soda caustica, solventi e molte altre sostanze nocive, in quanto esiste anche il rischio di non riuscire a rimuoverli del tutto e i residui rimanenti negli interstizi del forno si liberano sui cibi cotti successivamente.
- Per pulire un forno non molto sporco potete passare un limone tagliato a metà sulla superficie,lasciare asciugare e poi passare con una spugnetta inumidita per togliere i residui di sporco e di succo di limone.
- Se il forno è molto sporco di unto, mettete all'interno una pentola con due litri di acqua calda alla quale avrete aggiunto un cucchiaio

di ammoniaca e lasciatevela per tutta la notte. Togliete il grasso con una spugna la mattina dopo.
- Quando si prevede di cucinare cibi particolarmente grassi, le incrostazioni si possono prevenire proteggendo la base del forno con un foglio d'alluminio, facilmente asportabile insieme ai residui di grasso al termine della cottura.
- Nell'impiego di detersivi pensate all'ambiente e seguite le istruzioni del produttore. Si stanno affermando attualmente anche i detergenti concentrati, solidi o liquidi, con il vantaggio che hanno minor impatto ambientale.
- Si consiglia di sciacquare abbondantemente il forno e di asciugarlo dopo la pulizia.
- Gli accessori presenti nel forno eccetto le guide scorrevoli, possono essere lavati anche in lavastoviglie.
- Per graffi superficiali ti consigliamo di applicare un detergente/lucidante apposito per acciaio inossidabile, utilizzando un panno morbido.
- Non usare sostanze destinate alla pulizia dell'argento.

Consigli per la pulizia dell'acciaio inox

La manutenzione e pulizia del forno da te acquistato è importante per preservare nel tempo la brillantezza e l'omogeneità dell'acciaio. L'acciaio inox utilizzato per la produzione dei nostri forni è il Silver Ice, che viene lavorato con uno speciale trattamento anti impronta che ne garantisce e mantiene la lucentezza soprattutto dopo il suo utilizzo. Ti consigliamo di non usare mai spugne abrasive, pagliette, lane d'acciaio o acidi o prodotti che potrebbero graffiare la superficie. Per pulirlo usa stracci morbidi e normali detersivi per stoviglie assolutamente non abrasivi; le creme non sono indicate perché contengono dei microabrasivi che potrebbero striare l'acciaio.

Consigli per la pulizia di smalto e vetro

Lo smalto è un rivestimento vetroso che ha ottima resistenza al calore e agli acidi. Come il vetro può essere intaccato dal contatto prolungato con sostanze acide, ti consigliamo quindi di rimuovere subito le macchie di salsa di pomodoro, limone, aceto. Per le macchie più ostinate usa del bicarbonato o del detersivo in crema, non abrasivo. Non usare mai i prodotti anticalcare: perché rischieresti di intaccare irrimediabilmente lo smalto. L'interno dei forni è anch'esso smaltato e va pulito con dei prodotti specifici facilmente reperibili in commercio, preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Ti consigliamo di non lasciare che lo sporco si accumuli nel tempo in quanto si fa più fatica a pulire incrostazioni stratificate e si rischia di macchiare e rovinare per sempre lo smalto.

Pulizia del vetro della porta

Tutti i forni sono dotati di porte in vetro dalle caratteristiche innovative ed estremamente pratiche. Il full-glass interno può essere rimosso agevolmente senza utilizzare alcuno strumento: il sistema di bloccaggio senza viti a vista garantisce una facile pulibilità della porta che solo il vetro può garantire.Seguire le istruzioni seguenti per smontare correttamente il vetro della porta forno.
- aprire completamente la porta;
- con l'aiuto di una moneta o di un cacciavite piatto fare leva delicatamente nelle due rientranze ricavate nella controporta nella parte inferiore, contemporaneamente;
- il vetro così liberato dalla sua sede, potrà essere sfilato dalla nicchia d'alloggio del vetro:
- terminata la pulizia, rifare le medesime operazioni in senso contrario.

IMPORTANTE : Fai attenzione nel rimontare i vetri affinché l'ordine sia quello corretto; il vetro interno ha un particolare trattamento che riflette il calore!

Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.

6.2. MANUTENZIONE

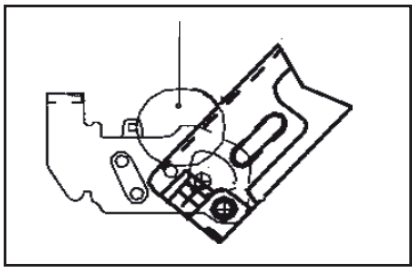
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica disattivando i fusibili.
- In caso di guasti si prega di verifi care innanzitutto i fusibili dell'impianto elettrico domestico.
- Qualora i disturbi non dipendessero dall'alimentazione di corrente, vogliate contattare il Centro di Assistenza Autorizzato indicando il modello dell'apparecchio e la matricola riportate sulla targhetta.
- Per garantire la sicurezza dell'apparecchio le manutenzioni possono essere eseguite solo ed esclusivamente da personale autorizzato.
- Interventi impropri rendono nullo il diritto alla garanzia.

Sostituzione della lampadina del forno

Per sostituire la lampadina del forno seguire le indicazioni seguenti:
1. Spegnere il forno e scollegarlo dalla rete di alimentazione, la lampada si trova nell'angolo in alto a destra sulla parete posteriore del forno;
2. Assicurarsi che il forno sia freddo e svitare il portalampada in vetro;
3. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga;
4. Avvitare nuovamente il portalampada finché non risulti ben stretto.

Per togliere la porta forno

Questa operazione deve essere effettuata solo da personale qualificato in quanto può presentare rischi per la sicurezza dell'utente. La porta può essere rimossa seguendo le seguenti istruzioni:
1. Aprire completamente la porta;
2. Posizionare due monete da 10 centesimi dentro le due fessure delle cerniere, e richiudere la porta quasi a fi ne battuta delle monete (Ved.fig.). Maneggiate la porta e le cerniere con estrema cautela mentre le monete sono inserite.
3. Sollevare la porta tenendola per i lati e portarla leggermente in avanti.
4. Per riposizionare la porta rimettere le cerniere nella loro posizione assicurandosi che siano rientrate nella loro sede; abbassare completamente la porta ed estrarre le monete precedentemente inserite.
5. Richiudere la porta fino alla sua posizione di chiusura totale.



Sostituzione guarnizione della porta forno
Controllare sempre lo stato dell'efficienza della guarnizione della porta forno, in caso di usura non esitare per la sostituzione presso il servizio assistenza.

7. NORMATIVE, SICUREZZA GENERALE E RISPETTO DELL'AMBIENTE

7.1. NORMATIVE

7.1.1 SMALTIMENTO: IMBALLAGGIO E APPARECCHIO DISMESSO

- L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti.
- L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.
- Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio in cui è stato effettuato l'acquisto.

LA DIRETTIVA 2002/96/EC (RAEE): INFORMAZIONI AGLI UTENTI
Questa nota informativa è rivolta esclusivamente ai possessori di apparecchi che presentano il simbolo di (Fig. A) nell'etichetta adesiva riportante i dati tecnici, applicata sul prodotto stesso (etichetta matricolare).
Questo simbolo indica che il prodotto è classificato, secondo le norme vigenti, come apparecchiatura elettrica od elettronica ed è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC (RAEE) quindi, alla fine della propria vita utile, dovrà obbligatoriamente essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, consegnandolo gratuitamente in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnandolo al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.
Recependo le indicazioni UE, il Decreto 151/05 estende il principio di responsabilità dei Produttori anche al segmento dei prodotti elettrici ed elettronici. Ai Produttori spetta il compito di implementare e gestire un sistema per il trattamento dei rifiuti generati dalle apparecchiature elettriche ed elettroniche immesse nel mercato.
I Produttori sono quindi responsabili del ritiro dei RAEE dai punti di raccolta (pubblici e privati), del loro trasporto presso centri di trattamento idonei e delle successive attività di riciclo e recupero dei materiali.

Fig.A

7.1.2 MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI. INFORMAZIONE AGLI UTENTI. REGOLAMENTO EUROPEO N° 1935/2004 : INFORMAZIONI AGLI UTENTI.
Il simbolo rappresentato in (Fig. B), presente sulla confezione imballo, indica che i materiali che possono venire a contatto con gli alimenti, in questo prodotto, sono conformi a quanto prescritto dal regolamento europeo n° 1935/2004. Il principio alla base del presente regolamento è che i materiali o gli oggetti destinati a venire a contatto, direttamente o indirettamente, con i prodotti alimentari devono essere sufficientemente inerti da escludere il trasferimento di sostanze ai prodotti alimentari in quantità tali da mettere in pericolo la salute umana o da comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari o un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche.

Fig. B

- Gli alimenti potrebbero venire a contatto:

1. All'interno della cavità del forno, con griglie forno, leccarde, piastre pasticcere, vetro porta forno, guarnizioni in gomma, pareti forno.
2. Sul piano di lavoro, con griglie, bruciatori e piano lavoro medesimo.
3. Nel cassetto scaldavivande, con le pareti medesime.

7.2 SICUREZZA GENERALE

• Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per uso domestico. Si raccomanda di utilizzare il forno esclusivamente per la preparazione delle pietanze.
• Qualsiasi intervento, all'interno del forno o ove vi sia la possibilità di accedere a parti sotto tensione, deve essere preceduto sempre dal disinnesco dell'alimentazione elettrica.
• Non toccare incautamente le cerniere della porta forno per evitare di ferirsi.
• Questo apparecchio non é destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità psichiche o motorie, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che ci sia una supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.
• I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
• Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
• Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.
• Se l'alimentazione é danneggiata deve essere sostituita dal produttore o dall'assistenza clienti o da una persona qualificata per evitare pericoli.
• L'elettrodomestico si riscalda durante l'uso.
• Rimuovere completamente dal forno i residui dell'imballaggio, per es. i frammenti di polistirolo.
• Si declina ogni responsabilità per danni a cose o a persone derivanti da una cattiva installazione o da un uso non corretto del forno.
• Gli interventi di riparazioni effettuati in modo irregolare rappresentano una fonte di pericolo e devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico da noi adeguatamente istruito.
• In caso di anomalie interpellare il tecnico senza alcun indugio.

ATTENZIONE: evitare di toccare la resistenza nel forno.

IMPORTANTE: Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare di prendere una scossa elettrica.

7.3 Rispetto dell'ambiente e risparmio

• Utilizzare il forno nel tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si contribuisce a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche.
• Inoltre mantenendo efficienti e pulite le guarnizioni della porta forno, in modo che aderiscano bene alla porta, si diminuiscono le dispersioni di calore.

8.PER L'INSTALLATORE

L'installazione deve essere effettuata da persona qualificata, la quale dovrà attenersi alle indicazioni previste dal presente libretto e dalla normativa: Legge n. 46 del 05.03.1990 - Norme per la sicurezza degli impianti.

8.1. Carateristiche tecniche

Potenza Elementi Riscaldanti	
Elemento riscaldante inferiore	1100 W
Elemento riscaldante superiore - inferiore	1100 - 1500 W
Elemento riscaldante circolare	2000 W
Lampada forno	15 W
Ventilatore raffreddamento (dove presente)	22-26 W
Ventola forno	25 W
Tensione di alimentazione	(50-60Hz)

Dimensioni utili Forno	
Larghezza	mm. 411
Profondità	mm. 391
Altezza	mm. 330
Volume	l. 58

Dimensioni utili Incasso mobile	
Altezza	mm. 584
Larghezza	mm. 564
Profondità	mm. 550

8.2 Attività preliminari al montaggio

• Rimuovere l'imballo dell'apparecchio e provvedere al relativo riciclo a norma delle disposizioni vigenti in materia.
• Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato .
• Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
• Controllare che gli accessori si trovino nella parte sottostante dell'imballo.
• Non utilizzare impropriamente la maniglia della porta del forno nelle fasi di trasporto e di montaggio dell'apparecchio.

8.3 Incasso del forno

• Ai fini del corretto incasso del prodotto è necessario che il mobile abbia le seguenti caratteristiche:
- i pannelli adiacenti al forno devono essere di materiale resistente al calore;
- nel caso di mobili in legno impiallacciato, le colle devono essere resistenti alla temperatura di 100°C;
- per l'incasso del forno, sia nel caso di inserimento sottotavolo che a colonna, il mobile deve avere le dimensioni riportate in Fig. 1-pag 17
• Posizionare il forno nel mobile ed avvitare le 4 viti fino al serraggio completo utilizzando gli appositi fori della facciata visibili aprendo la porta del forno. Assicurarsi di inserire le viti in direzione della mezzeria del legno del mobile. (vedi Fig.1-3-pag 17).
Prima di fissare le viti, assicurarsi inoltre che il forno sia correttamente allineato al pavimento tramite livella a bolla.
• E' bene che venga assicurata un'opportuna ventilazione per mezzo di un'apertura nella parte alta del mobile a colonna oppure di una apertura di 10 mm sopra la cornice del forno. (vedi Fig. 1 - pag 17).
• Nel caso in cui il forno debba essere installato in prossimità di altro elettrodomestico, occorre accertarsi che durante il funzionamento non vi sia reciproco disturbo.
• Una volta incassato l'apparecchio, non devono essere possibili contatti con le parti elettriche.

8.4 Allacciamento alla rete elettrica

Per il collegamento diretto alla rete, é necesario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.
ATTENZIONE: La spina deve essere accessibile ad apparecchio installato.

Informazioni utili per l'installatore:

• il cavo di colore verde-giallo deve essere utilizzato per effettuare il collegamento a terra;
• il cavo blu per il neutro;
• il cavo marrone per la fase;
• il cavo non deve entrare in contatto con pareti che abbiano una temperatura superiore a 75°C;
• in caso di sostituzione del cavo, il nuovo deve essere di tipo H05RR-F o H05V2V2-F con sezione adeguata (vedere schemi in Fig. 2-pag 17);
• in caso l'apparecchio sia fornito senza cavo, utilizzare un cavo di tipo H05RR-F o H05V2V2-F con sezione adeguata (vedere schemi in Fig. 2-pag 17).

L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza. Gli schemi di collegamento elettrici di riferimento sono indicati in Fig. 2- pag 17.

AVVISO IMPORTANTE
Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni causati dal mancato rispetto delle indicazioni fornite, delle regolamentazioni e delle norme in vigore.

9. INDICAZIONI GENERALI

9.1. Accessori del forno
Gli accessori presenti nel forno sono:
1. La griglia, la quale serve a supportare le teglie per contenere dolci, arrosti o direttamente le carni da cuocere al grill, é provvista di due fermi situati nella parte posteriore e deve essere inserita nel forno fino a toccarne la cavità posteriore.
2. La leccarda posizionata sotto la griglia serve per raccogliere i sughi colati dagli alimenti cotti direttamente sulla griglia stessa. La leccarda può essere usata anche per cuocere gli alimenti.

9.2. Kit "Guide forno Estraibili"
Alcune versioni del prodotto sono dotate delle guide telescopiche. Queste rappresentano un vero e proprio comfort in fatto di cottura, perché consentono l'estrazione completa delle griglie assicurandone il bloccaggio a fine corsa. Una comodità che permette di gestire gli alimenti senza paura di scottarsi e che assicura una pulizia più profonda. E' possibile a richiesta equipaggiare il forno con il Kit di "Guide Estraibili".
La richiesta va inoltrata al vostro rivenditore.

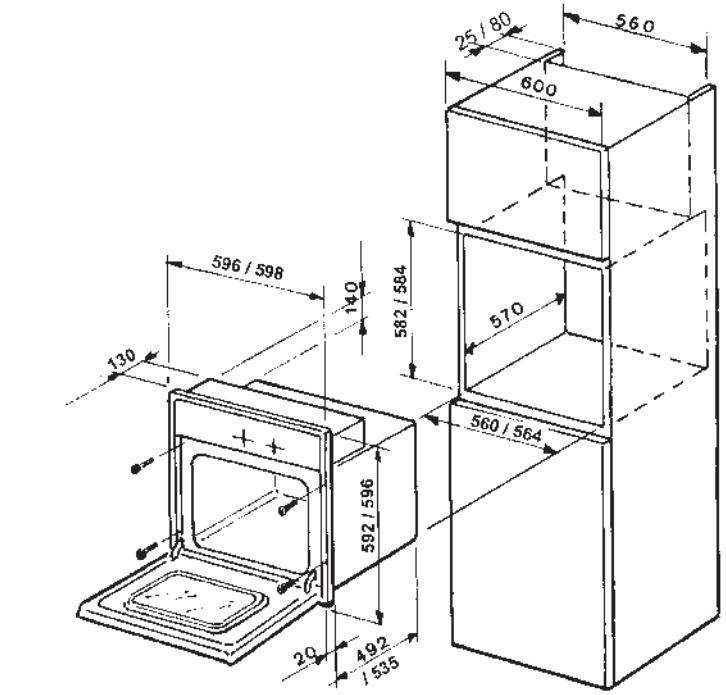
10. TEST FUNZIONALE - MODALITÀ DIAGNOSTICA

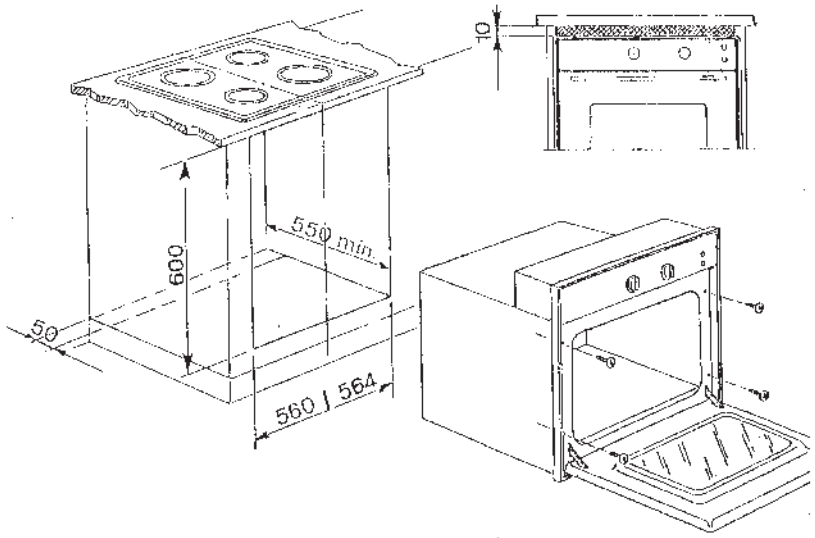
10.1. GENERALITA'

Per attivare la modalità di Diagnostica e Collaudo in Linea premere l'asse della manopola per almeno 5 secondi al power-up con selettore in OFF

Il programma di diagnostica prevede l'intervento dell'operatore sulla manopola per eseguire l'avanzamento
sequenziale del passo operativo. La procedura termina automaticamente per time-out se non viene toccata la manopola entro una finestra di 3 minuti.

L'uscita dalla Diagnostica riporta sempre il controllo nello stato operativo di Power-Up.



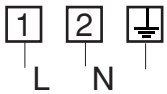


①

SCHEMA DI COLLEGAMENTO

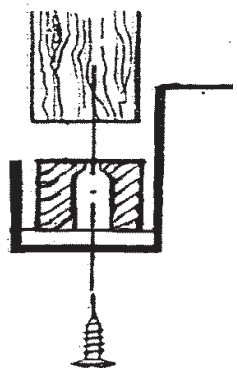
230 V BIFASE

Sez. cavo



> 3,5 kW	3x2,5 mm²
2,2 - 3,5 kW	3x1,5 mm²
0 - 2,2 kW	3x1 mm²

②



③

11.ASSISTENZA

Per assistenza tecnica autorizzata e ricambi originali rivolgersi al numero unico*

Oppure visitare il sito www.bompani.it

* al costo massimo di 2 centesimi di euro al minuto (iva inclusa) anche da cellulare.

BOMPANI ITALIA Spa. - Via Emilia Est, 1465
41100 Modena - Italy
Tel + 39 059 282278 - Fax +39 059 281774
www.bompani.it - bompani_italia@bompaniitalia.it

Bompani

NOTICE D'UTILISATION

FR Index

1. GENERALITES.....5

2. INTERFACE UTILISATEUR ET DISPLAY.....5
2.1. ICONES DE L'AFFICHEUR ET SIGNALEMENTS 5
2.2. AFFICHEUR ICONOGRAMME DES MODES DE CUISSON.....5
2.3. TOUCHE SHUTTLE & PUSH.....5
2.4. FONCTIONS CICLIQUES « PUSH » 6

3. UTILISATION DU FOUR.....6
3.1. REGLAGE DE L'HORLOGE..... 6
3.2. MINUTEUR 6
3.3. ALLUMAGE ET SELECTION DU MODE DE CUISSON.....6
3.4. REGLAGE DE LA TEMPERATURE..... 7
3.5. ARRET DU FOUR 7
3.6. FONCTIONNEMENT MANUEL A TEMPS INDEFINI.....7
3.7. FONCTIONNEMENT SEMI AUTOMATIQUE DE DUREE DE CUISSON 7
3.8. FONCTIONNEMENT SEMI AUTOMATIQUE DE FIN DE CUISSON 7
3.9. FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE..... 7
3.10. ANNULATION DES PARAMETRES..... 7
3.11. VARIATION DU SIGNAL ACOUSTIQUE..... 7
3.12. MODES DE CUISSON ET MODELES..... 8

4. PARTICULARITES DE CERTAINES FONCTIONS .....
4.1. DEFROST..... 10
4.2. MODALITE FOUR ETEINT ET INDICATION CHALEUR RESIDUELLE..... 10
4.3. TABLEAU DE DÉFINITION DES FONCTIONS GRILLOIR 10
4.4. CONTROLE VENTILATEUR TANGENTIEL 11
4.4.1. Sélection d'un cycle de cuisson..... 11
4.4.2. Arrêt d'un cycle de cuisson (Off, stand-by) 11

5. MESSAGES D'ERREUR 11
5.1. ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT 11
5.1.1 RELEVEMENT ET SIGNALEMENT.....11
5.1.2. EFFACEMENT (RESET) DU SIGNALEMENT.....11
5.1.3. TABLEAU RECAPITULATIF DES CODES D'ANOMALIE 11

6 NETTOYAGE ET ENTRETIEN 11
6.1 Nettoyage 11
6.2 Entretien 12

7. NORMES, SÉCURITÉ GÉNÉRALE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT 13
7.1. NORMES.....13
7.1.1 Élimination: emballage et appareil inutilisable.....13
7.1.2. Matériaux en contact avec aliments 13
7.2. SÉCURITÉ GÉNÉRALE.....14

8. POUR L'INSTALLATEUR 14
8.1. Carattéristiques techniques 14
8.2. Avant le montage.....14
8.3. Four encastré 14
8.4. Branchement électrique.....15

9. CONSEILS D'ORDRE GENERALE.....15
9.1. Accessoires du four 15
9.2. Kit "Glissières de four extractibles".....15

10. TEST DE FONCTIONNEMENT – MODALITE DIAGNOSTIC.....15
10.1. GENERALITES 15

FIGURES.....16

FR Introduction

Nous tenons à vous remercier d'avoir choisi l'un des fours **BOMPANI ITALIA**. Ce nouveau produit, conçu et fabriqué avec des matériaux de qualité, en alliant innovation et technologie, vous aidera dans la réalisation de vos recettes. Nous vous prions de lire attentivement les instructions très faciles qui vous permettront d'atteindre d'excellents résultats dès la première utilisation.
Elles contiennent des informations importantes pour la sécurité, l'utilisation et l'entretien de votre appareil.
Cette notice est prévue pour les différentes versions du produit. Tenez compte uniquement des paragraphes qui concernent les accessoires et l'instrumentation présents dans le produit que vous avez acheté.

BOMPANI ITALIA ne sera pas responsable des dommages occasionnés aux choses et aux personnes dérivant d'une mauvaise installation ou de l'utilisation inappropriée de l'appareil.

Pour d'éventuelles commandes de pièces de rechange, la demande au revendeur doit comprendre le n° du modèle et le n° de série reportés sur la plaquette visible lorsqu'on ouvre la porte du four.

Les fabricants d'électroménagers doivent se conformer à différentes normes ; c'est dans cet objectif que **BOMPANI ITALIA** produit ses appareils et, lorsque cela est possible, prévoit des innovations pour améliorer la sécurité et le respect de l'environnement.

Tous les produits **BOMPANI ITALIA** sont donc conformes :

- à la directive 2006/95/CE qui concerne les produits électriques alimentés à Basse Tension. La directive impose que tous les matériels électriques et électroniques destinés à être utilisés à des tensions entre 50-1000Vca et entre 75-1500 Vcc soient fabriqués conformément à la règle de l'art en matière de sécurité, aussi bien en milieu domestique qu'industriel. La Directive s'applique en général aux appareillages électriques et sert à éviter tout risque lié à l'utilisation du courant électrique ;

- au RÈGLEMENT EUROPÉEN 1935/2004 relatif aux matériaux et aux objets destinés à être en contact avec les denrées alimentaires ;

- à la directive 2002/95/CE relative à la limitation ou l'interdiction de l'utilisation de certaines substances dangereuses, conscients du fait que la valeur d'un produit se construit aussi sur la valeur sociale que celui-ci génère ;

- à la directive 2002/40/CE, la norme de référence qui applique la vieille directive 92/75/CEE sur l'indication de la consommation d'énergie des fours électriques à usage domestique ;

- à la directive 2004/108/CEE qui concerne la compatibilité électromagnétique. Cette directive se propose de réglementer les signaux émis par les appareils pendant leur fonctionnement normal ainsi que la protection contre tout dommage des réseaux publics de télécommunication ;

- à la directive 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), conscients que la récolte différenciée appropriée pour la remise de l'appareil au recyclage, au traitement et à l'écoulement environnemental compatible contribue à éviter des effets négatifs possibles sur l'environnement et la santé et favorise le recyclage des matériaux qui composent le produit.

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS ET LES CONSERVER POUR TOUTE CONSULTATION FUTURE

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Tout utilisateur est responsable de l'utilisation correcte et du parfait état du produit acheté.

- Si l'appareil est endommagé, ne pas l'utiliser (voir Assistance)
- Pour toute réparation, s'adresser uniquement à un Centre agréé par le fabricant et exiger des pièces de rechange d'origine. Le non respect de ce qui est reporté ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Le branchement de l'appareil ne peut être effectué que par du personnel autorisé, conformément aux normes en vigueur concernant l'alimentation électrique et aux normes de construction des différents pays.
- Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher l'appareil.
- Pour enlever la fiche de la prise de courant, ne pas tirer le câble d'alimentation, mais l'enlever délicatement pour éviter la rupture des fils électriques à l'intérieur de la fiche.
- Éviter de placer les câbles de l'alimentation en contact avec des parties qui chauffent pendant l'utilisation ou qui pourraient être écrasées.
- Ne pas conserver dans le four des objets inflammables, explosifs et qui ne résistent pas à la chaleur tels que, papier, chiffons ou détersifs, parce qu'ils peuvent prendre feu à l'allumage du four.
- Bien que notre produit soit conforme aux normes en matière de respect des températures superficielles (porte froide), il est conseillé d'éloigner les enfants du bandeau de commandes et de la porte du four lorsque celui-ci est en marche.
- Pour mettre ou prendre les récipients, enfiler toujours des gants thermiques spéciaux.
- Surveiller toujours la cuisson parce que les graisses utilisées sont facilement inflammables. Éliminer les dépôts de graisse et les autres résidus d'aliment avant d'utiliser de nouveau le four.
- Sur la porte ouverte du four, ne jamais poser d'objets lourds car les charnières pourraient s'abîmer.
- Les dommages causés par l'inobservation de ces instructions ne rentrent pas dans le droit de garantie.

Première mise en marche

- Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher l'appareil.
- Retirer les accessoires du four.
- Enlever complètement du four les résidus de l'emballage, par ex. des fragments de polystyrène.

Puis procéder comme suit :

1. Retirer les grilles du four.
2. Nettoyer le four et les accessoires avec une solution de lavage commerciale bien chaude
3. Passer un chiffon doux humide à l'extérieur.
4. Remonter les grilles.
5. Avant d'utiliser le four pour la première fois, le faire chauffer à vide pendant au moins 30 minutes avec le thermostat au maximum et la porte fermée. Puis éteindre, ouvrir la porte du four et aérer la pièce. L'odeur que l'on sent est due à l'évaporation des substances utilisées pour protéger le four.

Choisir des solutions commerciales qui ne sont pas nocives pour l'environnement et pour la santé, en évitant les produits avec des composants chimiques inutilement agressifs.

Pour les nettoyages suivants, voir les instructions du chapitre 6.

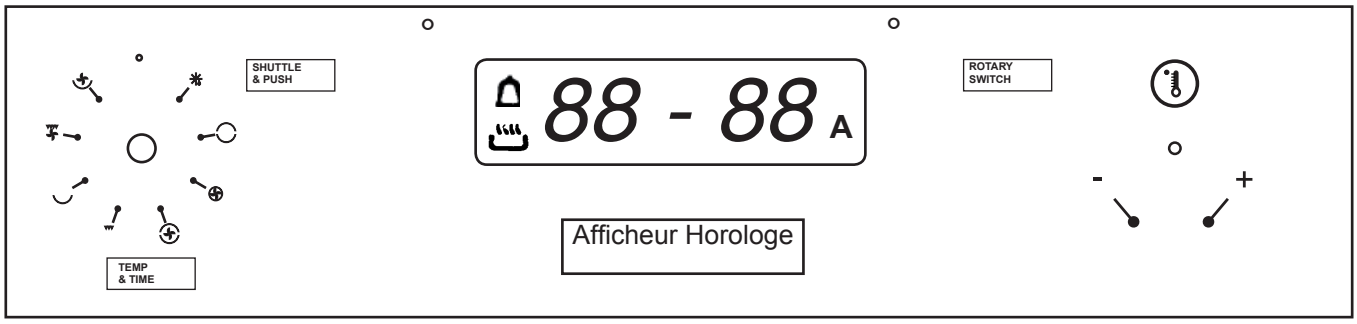
Avant la mise en marche, contrôler minutieusement que l'appareil n'ait pas subi de dommages.
Si les endommagements du produit sont dus au transport, le communiquer dans les plus brefs délais au Centre d'assistance de compétence le plus proche de la zone de résidence.

ATTENTION: La réparation en garantie pour des dommages esthétiques n'est possible qu'au moment de la livraison et de la première mise en marche de l'appareil électroménager. L'acheteur doit donc vérifier s'il est en bon état. En cas d'anomalies, appeler le technicien sans retard, en suivant les modalités du fabricant fournies dans le chapitre « Assistance ».

1. GENERALITES

ATTENTION: L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié, lequel devra se conformer aux indications prévues énoncées dans ce mode d'emploi et à la normative (Loi n.46 du 05.03.1990 – Normes pour la sécurité des appareils ménagers)

2. INTERFACE UTILISATEUR ET COMMANDES (BANDEAU DE COMMANDE)



2.1 ICONES DE L'AFFICHEUR ET SIGNALEMENTS

Casserole	Elle représente l'état de cuisson : - Allumée, elle indique que le four est en pleine cuisson. - Clignotante, elle indique la fin d'une cuisson temporisée. Éteinte, elle indique que la cuisson est bloquée par un départ retardé. En cas de départ retardé, l'icône reste éteinte et ne s'allume qu'au déclenchement de la cuisson.
Automatique	Elle représente l'état de cuisson Automatique: - Elle est normalement éteinte. - Allumée, elle indique qu'une temporisation de cuisson a été sélectionnée (le four n'est donc pas en mode manuel), son sens se complète avec l'icône Casserole. - Clignotante, elle signale la fin d'une cuisson à temps.
Cloche	Elle représente l'état du minuteur. - Elle est normalement éteinte. - Allumée, elle indique que le minuteur fonctionne ou qu'une programmation est en cours. - Une fois le temps écoulé, la cloche s'éteint.

État du four	**Affichage**
Power-up	Icônes « 0 00 » et « Auto » clignotantes, et « : » allumée fixe.
Stand-by	Heure actuelle avec icône « : » et « Casserole » éteinte.
Cuisson manuelle à temps indéfini	Heure actuelle avec icône « : » et « Casserole »
Fonctionnement semi-automatique avec durée de cuisson	Heure actuelle avec icône « : » , « Casserole » et « Auto »
Fin de cuisson semi-automatique	Heure actuelle avec icône « : » , « Casserole » et « Auto »
Départ retardé cuisson automatique	Heure actuelle avec icône « : » et « Auto ». La « Casserole » est éteinte.
Fin de cuisson	Heure actuelle avec icône « : ». « Auto » clignote.

Affichage température	Valeur de la température programmée, suivie de « ° ».

2.2. AFFICHEUR ICONOGRAMME DES MODES DE CUISSON

Il affiche les éléments sélectionnés dans le programme de cuisson et renforce les indications des icônes de l'afficheur central :
Le symbole « Voûte du Four/Eclairage » :
- Allumé, il signale que le four est en fonction.
- Il est éteint, lors de cuissons retardées, pour indiquer qu'une cuisson n'est pas encore active.

Le symbole « Ventilateur» :
- En cas de cuisson ventilée, une animation constituée de 4 pales tournantes s'affiche.
- Durant les cuissons retardées, les 4 pales du ventilateur sont allumées sans animation.

2.3. TOUCHE SHUTTLE & PUSH

Elle permet de modifier les affichages des paramètres à travers trois actions possibles :
- « Push » : Pression (et relâchement) pour faire défiler les choix des menus

- « + » : inclinaison vers la droite pour augmenter
- « - » : inclinaison vers la gauche pour diminuer

Les actions « + » et « - » agissent sur :
- les temporisations, durant les respectives phases de réglage
- la valeur de la température avec une détermination de 5°C quand le four est en mode de cuisson, et elles se répètent automatiquement si maintenues appuyées.

Un pas tous les 500 ms pendant la première seconde
Un pas tous les 60 ms à suivre

Chacune des trois actions « Push », « + » et « - » est accompagnée par un bref signal acoustique (« clic ») qui confirme l'identification de l'action.

2.4.FONCTIONS CICLIQUES « PUSH »

En cas de pressions répétées, la séquence suivante de visualisations s'affiche, selon que le sélecteur soit sur « OFF » ou sur « non-in-OFF »

Pression avec sélecteur sur OFF	Pression avec sélecteur sur NON IN OFF	Display affiché après 2 secondes	Action Utilisateur à travers "+" ou "-"
1	1	--- clignote comme valeur par défaut, autrement valeur actuelle	Réglage du temps du signal d'alarme
Non dispon.	2	--- clignote comme valeur par défaut, autrement valeur actuelle	Réglage du temps de cuisson
Non dispon.	3	La résultante entre heure actuelle et durée (par défaut ou actuelle) en mode clignotant	Réglage de l'heure de fin de cuisson
4	4	L'horloge clignote	Réglage de l'heure actuelle (horloge)

3. UTILISATION DU FOUR

Au premier allumage du panneau de contrôle, l'horloge s'affiche et clignote, indiquant 12h00, elle s'incrémente d'une unité toutes les minutes.

Le fonctionnement du four et impossible, quelque soit le positionnement du sélecteur des fonctions, et le contrôle est positionné automatiquement sur « Réglage Horloge ».

3.1. REGLAGE DE L'HORLOGE

Le réglage de l'horloge est permis, quelque soit le positionnement du sélecteur, seulement dans le cas où une cuisson à temps n'a pas été sélectionnée.
Si vous n'êtes pas dans la fonction « Réglage Horloge », faites défiler les choix du menu en appuyant sur le bouton (S&P) jusqu'à l'affichage de « hour » pour accéder au réglage horloge.
Régler l'heure en utilisant « + »/ « - » ; pousser et relâcher l'axe du bouton pour confirmer.
Régler donc les minutes en utilisant « + »/ « - » ; pousser et relâcher l'axe du bouton pour confirmer.
Après la confirmation des valeurs, le four se positionne automatiquement sur la modalité opérative prévue par le sélecteur (OFF ou cuisson).

3.2. MINUTEUR

Il ne fonctionne pas avec l'électricité, et il est toujours disponible indépendamment de l'état du four. Appuyer et relâcher l'axe du bouton de préparation (editing) pour faire défiler les choix du menu, jusqu'à l'affichage de « bELL ».
Attendre 2 secondes et la valeur du minuteur apparaît (« - - - » si le minuteur n'est pas réglé).
Pour le régler, agir en utilisant « + » et « - ».
Si le minuteur n'était pas réglé, à la premier pression de « + » ou « - » la valeur 90' est proposée par défaut. Pour confirmer la valeur pousser et relâcher l'axe du bouton ou attendre 4 secondes. A la fin du temps fixé, un signal acoustique est associé au clignotement du symbole cloche.
Pour éteindre le signal acoustique et le clignotement il suffit d'appuyer sur le bouton de service (shuttle).

3.3. ALLUMAGE ET SELECTION DU MODE DE CUISSON

Tourner le sélecteur du mode de cuisson dans la position désirée.
Sur l'afficheur le mot « On » apparaît pendant 2 secondes, après quoi la visualisation de la température par défaut s'associe à la fonction choisie, pendant que le symbole correspondant est montré sur l'afficheur - iconogramme.

Le choix est connu grâce à un sélecteur à positions multiples, avec fonction d'encodeur, connecté au sélecteur de puissance. Chaque changement de sélection, ramène la température à la valeur associée par défaut à une fonction particulière, comme on peut le voir sur l'afficheur.

3.4. REGLAGE DE LA TEMPERATURE

La température peut être modifiée à l'aide de « + » / « - » quand elle est affichée. Le four affiche l'heure actuelle durant la cuisson et en appuyant une fois sur « + » / « - » il indique la valeur de la température courante. Les pressions successives de la touche modifient la valeur.

3.5. ARRET DU FOUR

Pour éteindre le four positionner le sélecteur de puissance sur « 0 » et retourner à la visualisation de l'heure. Le four est prêt pour de nouveaux réglages.

3.6. FONCTIONNEMENT MANUEL A TEMPS INDEFINI

Il suffit d'allumer le four et de sélectionner un mode de cuisson.

3.7. FONCTIONNEMENT SEMI AUTOMATIQUE DE DUREE DE CUISSON

Allumer préalablement le four et sélectionner une fonction de cuisson.

Pour régler une durée de cuisson, faire défiler les choix du menu en appuyant sur le bouton (S&P) jusqu'à l'affichage alterné du mot « dur » et du temps de cuisson actuel. Corriger le temps avec « + » / « - ».
Si le temps n'a jamais été réglé avant, l'affichage indique comme valeur « - - - » et à la première pression de « + » / « - » apparaît 90' comme durée prédéfinie.
Pour confirmer la valeur, appuyer et relâcher l'axe du bouton ou attendre 4 secondes. Lorsque le temps sélectionné est écoulé, un triple signal acoustique discontinu de moyenne intensité se déclanche: le four s'éteint et l'afficheur montre l'heure avec la lettre « A » clignotante.
Pour retourner en mode de fonctionnement à temps indéfini, manipuler le bouton.
Déplacer le sélecteur 1 en position « 0 » pour retourner à la visualisation de l'horaire.
Le four est prêt pour de nouveaux réglages.

3.8. FONCTIONNEMENT SEMI AUTOMATIQUE DE FIN DE CUISSON

Allumer préalablement le four et sélectionner une fonction de cuisson.

Pour régler l'heure à laquelle doit s'éteindre le four, faire défiler les choix du menu jusqu'à l'affichage alterné du mot «End » et de l'heure de fin de cuisson.
Si l'heure n'a jamais été réglée avant, la visualisation de la valeur actuelle sera la même de l'horaire courant.
Agir en utilisant « + » / « - » pour régler la valeur des heures ; pour la confirmer (et passer au réglage des minutes), appuyer et relâcher l'axe du bouton ou attendre 4 secondes.
Agir en utilisant « + » / « - » pour régler la valeur des minutes ; pour la confirmer, appuyer et relâcher l'axe du bouton ou attendre 4 secondes.
Lorsque le temps sélectionné est écoulé, un triple signal acoustique discontinu de moyenne intensité se déclanche: le four s'éteint et l'afficheur montre l'heure avec la lettre « A » clignotante.
Pour retourner en mode de fonctionnement à temps indéfini, manipuler le bouton.
Déplacer le sélecteur 1 en position « 0 » pour retourner à l'affichage de l'heure.
Le four est prêt pour de nouveaux réglages.

3.9. FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

Est une combinaison des deux modalités précédentes, il faut à la fois régler la durée de cuisson que le temps de fin de cuisson, pour permettre une cuisson avec départ retardé. Les charges électriques du four restent éteintes pendant la phase d'attente et s'activent automatiquement à l'heure prévue pour l'allumage. Cette heure n'est pas directement réglable, mais c'est le résultat de la combinaison de la durée et de l'heure d'arrêt.

3.10. ANNULATION DES PARAMETRES

Pour annuler un paramètre quelqu'il soit, il suffit de faire défiler les choix du menu en appuyant et relâchant l'axe du bouton de sélection. Quand la parole relative au paramètre qu'on désire effacer s'affiche, ne pas lâcher l'axe du bouton mais le garder appuyé pendant 5 secondes.
En alternative, les temps de durée et de fin de cuisson peuvent aussi être effacées en replaçant le sélecteur de puissance sur OFF.

3.11. VARIATION DU SIGNAL ACOUSTIQUE

En déplaçant le bouton de service (shuttle) sur « - », avec le four en standby et le sélecteur sur OFF, il est possible de varier l'intensité du signal acoustique (combinaison du volume et de la fréquence) parmi trois valeurs prédéfinies. La dernière valeur émise est enregistrée pour les prochains signalements.

3.12. MODES DE CUISSON ET MODELES

La sélection des modes de cuisson s'effectue à travers un sélecteur rotatif de puissance à cames. Un potentiomètre avec des fonctions d'encodeur est assemblé à l'axe du sélecteur de puissance, avec la même quantité de positions que celui-ci.
Les 8 ou 11 modes de cuisson sont donc codifiées, chacun avec son propre voltage, compris entre 0 et 5 Volt.

Un mode de cuisson (« profile ») est caractérisé par :
- Une température minimum
- Une température de cuisson conseillée
- Une température maximum
- Un ensemble de paramètres qui optimisent les prestations du réglage thermique
- Seuil d'allumage et seuil d'arrêt du ventilateur tangentiel

Le tableau suivant résume les modalités de fonctionnement codifiés et les relatifs paramètres

Fonctions	OFF	LUMIERE	DEFROST	SOLE	SOLE VENT.	GRILL	GRILL VENT.	CIRCULAIRE VENT	STATIQUE	STATIQUE VENT.	DOUBLE GRILLL	CHAUFFAGE RAPIDE	VOUTE	N/A	N/A	N/A	N/A
ID →	0	0+ 128	1	2	3	4*	5	6	7	8	9*	10	11	12	13	14	15
Température minimum	-	-	0	50	50	L1	50	50	50	50	L1	180	50				
Température Default	-	-	deF	200	200	L2	180	175	200	175	L4	200	200				
Température Max.	-	-	0	250	250	L5	200	250	250	250	L5	220	250				
Tangentiel Seuil On	160	160	n/a	200	200	160	160	200	200	200	160	160	160				
Tangentiel Seuil Off	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110				

Le tableau suivant décrit les modèles et le lien entre la position du sélecteur et la fonction.

Modèle	**OFF**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**
ID Fonctions 8+0P	0	1	7	6	8	4*	2	5	3
Position Encodeur	0	1	2	3	4	5	6	7	8

Le tableau suivant récapitule les modes de fonctionnement du four.

		Fonctions du four
Pr 01		Indique l'activation de la fonction de décongélation des aliments.
Pr 02		Les résistances supérieure et inférieure sont activées simultanément. Le four dégage de la chaleur par le haut et par le bas, ce qui permet la « cuisson traditionnelle ».
Pr 03		Indique l'activation de la cuisson ventilée (résistance circulaire + turbine). Cette fonction est idéale pour activer le levage de la pâte.
Pr 04		Indique l'activation du fonctionnement four ventilé (résistances supérieure et inférieure + turbine).
Pr 05		Indique l'activation de la fonction grilloir. La température élevée du grilloir est conseillée pour dorer les aliments.
Pr 06		Activation de la résistance inférieure. Le four chauffe seulement par le bas.
Pr 07		Indique l'activation de la fonction grilloir renforcé ventilé (grilloir + résistance supérieure + turbine). L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air dans l'enceinte du four. Ainsi la surface des aliments ne peut pas brûler et le pouvoir de pénétration de la chaleur augmente. Idéal pour les pâtes et les entrées au four.
Pr 08		Indique l'activation de la résistance inférieure et de la turbine. Cette fonction est idéale pour la cuisson de la pizza (Pour de plus amples informations, consulter le paragraphe concernant la cuisson de la pizza).

Dispositif de sécurité

Pour éviter la surchauffe de l'appareil, le four est équipé d'un dispositif de sécurité qui se met en marche lorsque le thermostat principal a une anomalie de fonctionnement. Dans ce cas, l'alimentation électrique est interrompue : ne pas essayer de réparer soi-même le problème, mais appeler le Centre d'Assistance Agréé le plus proche.Avant d'introduire les aliments à cuire, nous conseillons un préchauffage d'au moins 10 minutes.Si l'on effectue la cuisson à four ventilé, il est possible de charger simultanément deux grilles. Cependant, si l'on modifie la quantité ou la qualité des aliments, les temps de cuisson changent aussi**.**

Conseils de cuisson
Décongélation

Tourner la manette du sélecteur sur le symbole et laisser le thermostat sur zéro. La turbine au fond du four fait circuler l'air à température ambiante autour de l'aliment. Cette fonction est indiquée pour la décongélation de tout type d'aliment, mais en particulier pour les mets délicats qui n'ont pas besoin de chaleur tels que : tartes glacées, desserts à la crème ou à la chantilly, desserts aux fruits.

Cuisson traditionnelle

Tourner la manette du sélecteur sur le symbole et régler le thermostat sur la température désirée. Le four dégage de la chaleur par le haut et par le bas ce qui permet une cuisson uniforme.

Cuisson ventilée

Tourner la manette sur le symbole et régler le thermostat sur la température désirée. Dans ce type de cuisson, la turbine doit faire circuler la chaleur dans l'enceinte du four. On obtient ainsi une distribution plus uniforme de la chaleur et donc une cuisson plus délicate. Cette fonction est utile aussi pour cuire simultanément plusieurs plats en les plaçant sur plusieurs niveaux. Dans ce cas, il est conseillé d'utiliser la première et la troisième glissière en partant du bas. Pour une seule cuisson, choisir les gradins les plus bas pour obtenir de meilleurs résultats. Cette fonction est idéale pour la préparation des soufflés qui demandent une cuisson délicate et uniforme.

Cuisson de viandes et de poisson

Les viandes peuvent être mises dans des récipients adaptés à la cuisson au four ou directement sur la grille. Dans ce second cas, il faut TOUJOURS verser un peu d'eau dans la lèchefrite et l'enfiler dans les glissières sous la grille. La lèchefrite recueille le jus des grillades et l'eau évitera que les graisses brûlent et dégagent de mauvaises odeurs et de la fumée. Les viandes blanches, les volailles et le poisson demandent en général une cuisson à température moyenne (entre 150 et 175 degrés), tandis que la cuisson « saignante » et brève de viandes rouges demande des températures entre 200 et 220 degrés.

Cuisson de la pizza

Pour la cuisson de la pizza, activer la fonction : avec ce programme, les éléments chauffants inférieurs s'allument et la turbine se met en marche. Cette combinaison permet le chauffage rapide du four, avec apport de chaleur surtout par le bas. Si on utilise plus d'une grille à la fois, les changer de position à mi-cuisson. La température conseillée est de 220° pour une durée moyenne de 15-20 minutes environ.

Cuisson de pâtisseries
Pour leur cuisson, la température doit être modérée, de 160° à 180°C. Avant de commencer la cuisson d'un dessert, préchauffer le four pendant 15 minutes environ, et lorsque la cuisson a commencé, éviter d'ouvrir la porte du four.

Préparations		**Poids** (Kg)	**Positions des gradins de cuisson en partant du bas**	**Température** (°C)	**Temps depréchauffage** (minutes)	**Temps de cuisson** (minutes)
Pâtes :	Lasagne	2.5	2	210	10	60-75
	Cannelloni	2.5	2	200	10	40-50
	Pâtes	2.5	3	200	10	40-50
Viande :	Veau	1.7	2	220-250	10	120-160
	Poulet	1.5	2	200-220	10	45-60
	Canard	1.8	2	200-220	10	100-110
	Lapin	2.0	2	200-220	10	70-80
	Agneau	1.8	2	200-220	10	90-95
Poisson :	Maquereaux	1.1	2	160-220	10	45-70
	Denex	1.5	2	160-220	10	45-70
	Truite en papillote	1.0	2	160-220	10	45-70
Pizza:	Napolitaine	1.0	1-3	200-230	15	10-20
Tartes :	Biscuits	0.5	2-3	160-180	15	30-50
	Torte à la confiture	1.1	2-3	160-180	15	30-50
	Torte salées	1.0	2-3	160-180	15	30-50
	Torte avec levure	1.0	2-3	165	15	30-50
Cuisson au grilloir:	Biftecks de veau	1	2	-	5	15-20
	Côtelettes	1,5	2	-	5	20
	Hamburgers	1	2	-	5	7
	Maquereaux	1	2	-	5	15-20
	Toasts	n° 4	2	-	5	5

NB: Les temps de cuisson sont approximatifs et peuvent être modifiés en tenant compte des goûts personnels.

4. PARTICULARITES DE CERTAINES FONCTIONS

4.1 DEFROST

Visualisation sur l'afficheur du message « dEF » sans possibilité de modifier la température.

4.2. FONCTION SPÉCIALE GRILLOIR

Les paramètres de cuisson grilloir permettent de sélectionner des niveaux de puissance via une activation cyclique des phases d'allumage et d'arrêt.
Un premier seuil thermique de « fin préchauffage » garde les résistances allumées en permanence pendant la phase initiale, puis le four se met à fonctionner à sa cadence normale.
Un deuxième seuil thermique détermine une autre limite de fonctionnement : dans la mesure où ce seuil est dépassé, le temps d'arrêt est immédiatement augmenté pour retarder le rallumage du four et repasser ainsi sous la valeur seuil.
La durée de fonctionnement est toujours fixe, alors que le temps d'arrêt est un temps minimum.

4.3. TABLEAU DE DÉFINITION DES FONCTIONS GRILLOIR

	Température sonde **Fin préchauffage**	Température sonde **Limite de fonctionnement**	Durée ON (fixe)	Durée OFF (minimum)
GRILL Niveau 1	110	140	60 sec.	160 sec.
GRILL Niveau 2	120	160	70 sec.	140 sec.
GRILL Niveau 3	130	180	80 sec.	120 sec.
GRILL Niveau 4	140	200	90 sec.	100 sec.
GRILL Niveau 5	150	220	110	80 sec.

4.4. CONTROLE VENTILATEUR TANGENTIEL

4.4.1. Sélection d'un cycle de cuisson
Le ventilateur tangentiel s'active, indépendamment de la température du centre du four, après 15 minutes de la sélection ou, en tous cas, même avant si la température relevée sur la sonde est supérieure à la valeur du "seuil d'allumage". Durant la fonction "Defrost" le ventilateur tangentiel s'active immédiatement.

4.4.2. Arrêt d'un cycle de cuisson (Off, stand-by)
Quand un mode de cuisson finit, une phase d'observation de 20 minutes commence, durant laquelle le ventilateur tangentiel est éteint si la température est inférieure à la valeur du "seuil d'arrêt". Après 20 minutes, le ventilateur tangentiel est maintenu éteint indépendamment de la température.

5. MESSAGES D'ERREUR

5.1 ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

5.1.1 RELEVEMENT ET SIGNALEMENT
Le Contrôle peut relever les anomalies de fonctionnement et agir dans le cas où elles persistent plus d'une minute (temps de persistance). Les anomalies transitoires momentanées ne provoquent pas de réactions de la part du Contrôle.

Les charges électriques sont éteintes et un signal pour l'utilisateur se déclanche : sur l'afficheur apparaît le mot « E », suivi par un code numérique d'anomalie et accompagné par une alarme sonore.
Cette modalité demeure aussi dans le cas où l'anomalie disparaît. D'éventuelles, ultérieures anomalies sont toujours relevées et signalées.

5.1.2. EFFACEMENT (RESET) DU SIGNALEMENT
En positionnant le sélecteur de fonctions sur OFF on obtient l'effacement des anomalies survenues et des relatifs signalements, et on peut accéder à la réinitialisation du système de relèvement.

L'affichage du code disparaît et le système cherche à opérer comme si rien ne s'était passé :
- si l'anomalie est résolue, il n'y aura plus aucune indication car le système est à nouveau parfaitement opératif
- si au contraire l'anomalie est encore présente, elle sera signalée encore une fois

Si par contre le signalement est survenu avec le four position OFF, il est toujours possible de positionner le sélecteur sur une quelconque autres fonctions : on obtient toujours la réinitialisation du système de relèvement.

5.1.3. TABLEAU RECAPITULATIF DES CODES D'ANOMALIE

Code	DESCRIPTION
1	Sonde de température Cavité (circuit ouvert)
2	Sonde de température Cavité (court-circuit)
64	Sélecteur de fonctions pas connecté à la carte de puissance. Ce problème ne peut pas être résolu, car l'unité de commande ne peut pas reconnaître la position du sélecteur de fonctions.
128	Sélecteur S&P pas connecté à la carte de puissance.
Autres valeurs	Anomalie multiple : la valeur est la somme de chaque problème.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN
Tenez compte uniquement des paragraphes qui concernent les accessoires et l'instrumentation présents dans le produit que vous avez acheté.

6.1. Nettoyage

Conseils pour le nettoyage du four
- Première règle : des nettoyages fréquents. Pour un nettoyage naturel, il est conseillé d'utiliser simplement de l'eau chaude dans laquelle on aura dilué du bicarbonate et/ou du citron et/ou du vinaigre blanc.
- Pour le nettoyage, ne pas utiliser d'appareils à vapeur.
- Il est conseillé de ne pas vaporiser les détergents directement sur la zone des commandes mais d'utiliser une éponge.
- Ne jamais nettoyer les verres lorsqu'ils sont encore chauds car ils pourraient éclater à cause de la différence de température. Toujours attendre qu'ils tiédissent.
- Éviter absolument les produits qui contiennent de la soude caustique, des solvants et beaucoup d'autres substances nocives, car il y a le risque de ne plus pouvoir les enlever complètement et les résidus restants dans les fentes du four se libèrent sur les aliments que l'on cuira par la suite.
- Pour nettoyer un four pas trop sale : passer un citron coupé en deux sur la surface, laisser sécher puis passer une éponge légère-

ment humide pour enlever les résidus de saleté et de jus de citron.
• Si le four est très sale de graisse, mettre à l'intérieur une casserole avec deux litres d'eau chaude additionnée d'une cuiller d'ammoniaque et la laisser toute la nuit. Enlever la graisse avec une éponge le matin suivant.
• Lorsqu'on prévoit de cuisiner des aliments fort gras, on peut adopter une précaution très simple : protéger la base du four avec une feuille d'aluminium, que l'on peut enlever facilement avec les résidus de graisse, à la fin de la cuisson.
• Pour les détergents, penser à l'environnement et suivre les instructions du fabricant.
• Actuellement, il y a les détergents concentrés, solides ou liquides. Leur avantage : moins d'impact environnemental.
• Il est conseillé de rincer abondamment le four et de l'essuyer après son nettoyage.
• Les accessoires présents dans le four, à l'exception des glissières, peuvent être lavés aussi dans le lave-vaisselle.
• Pour des rayures superficielles, il est conseillé d'appliquer un détergent/polissant spé cial acier inoxydable avec un chiffon doux.
• Ne pas utiliser de substances servant au nettoyage de l'argent.

Conseils pour le nettoyage de l'acier inox

L'entretien et le nettoyage du four sont importants pour préserver dans le temps le brillant et l'homogénéité de l'acier. L'acier inox utilisé pour la production de nos fours est le Silver Ice ; un traitement spécial anti-empreinte de doigts garantit et maintient son brillant, surtout après son utilisation. Il est conseillé de ne jamais utiliser d'éponges abrasives, de tampons à récurer, de laines d'acier, d'acides ou de produits qui pourraient rayer la surface. Le nettoyer avec des chiffons doux et des détergents pour la vaisselle absolument non abrasifs, les crèmes ne sont pas indiquées car elles contiennent des microabrasifs qui pourraient rayer l'acier.

Conseils pour le nettoyage de l'émail et du verre

L'émail est un revêtement vitreux qui a une excellente résistance à la chaleur et aux acides. Comme le verre peut être attaqué par le contact prolongé avec des substances acides, nettoyer immédiatement les taches de sauce tomate, de citron, de vinaigre. Pour les taches les plus tenaces, utiliser du bicarbonate ou du détergent en crème, non abrasif. Ne jamais utiliser les produits anticalcaire: car ils pourraient abîmer irrémédiablement l'émail. L'intérieur des fours est lui aussi émaillé et doit être nettoyé avec des produits spécifiques, que l'on trouve facilement dans le commerce, de préférence après chaque cuisson, lorsque le four est encore tiède. Il est conseillé de ne pas laisser la saleté s'accumuler car il est plus difficile après de nettoyer les couches d'incrustations et l'on risque de tacher et d'abîmer l'émail pour toujours.

Nettoyage du verre de la porte

Tous les fours sont munis de portes en verre aux caractéristiques innovantes et extrêmement pratiques. L'intérieur de la porte plein verre peut être enlevé aisément sans utiliser aucun instrument : le système de blocage sans vis à vue garantit un nettoyage facile de la porte que seul le verre peut garantir.

Suivre les instructions ci-après pour démonter correctement le verre de la porte du four :
• ouvrir complètement la porte ;
• avec une monnaie ou un tournevis plat, faire levier très doucement et simultanément dans les deux échancrures se trouvant dans la partie inférieure de la contre-porte.
• la vitre ainsi libérée pourra être retirée de son logement :
• Le nettoyage étant terminé, refaire les mêmes opérations dans le sens contraire.

ATTENTION : Faire attention en remontant les verres de suivre l'ordre correct ; le verre interne a subi un traitement spécial qui reflète la chaleur !

Pour le nottoyage, ne pas utiliser de matèries rugueuses abrasives ou d'utensiles comme les racloirs métalliques affilés pour nettoyer les portes en verre du four car ils peuvent rayer la surface et causer le bris du verre.

6.2. Entretien

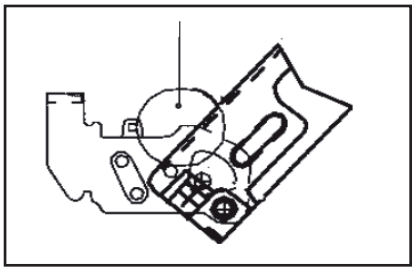
• Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher l'appareil du réseaud'alimentation électrique en désactivant les fusibles.
• En cas d'anomalies de fonctionnement, commencer par vérifier les fusibles de l'installation électrique domestique.
• Si les problèmes ne dépendent pas du courant, contacter le Centre d'Assistance Agréé ou le Service Après-Vente en indiquant le modèle de l'appareil et le n° de série reportés sur la plaquette.
• Pour garantir la sécurité de l'appareil, les entretiens doivent être faits uniquement par le personnel autorisé.
• Des interventions impropres rendent nul le droit à la garantie.

Remplacement de l'ampoule du four

1.Eteindre le four et le débrancher du réseau d'alimentation, la lampe se trouve dans le coin en haut à droite sur la paroi arrière du four ;
2.Vérifier si le four est bien froid et dévisser la protection en verre ;
3.Dévisser l'ampoule et la remplacer par une analogue ;
4.Revisser à fond la protection.

Pour enlever la porte du four

Cette opération doit être effectuée uniquement par du personnel qualifié car il peut y avoir des risques pour la sécurité de l'utilisateur.
La porte peut être enlevée en suivant les instructions ci-après :
1.Ouvrir complètement la porte ;
2. Placer deux pièces de 10 centimes dans les deux fissures des charnières, puis refermer la porte presque en fin de butée des pièces. Manipuler la porte et les charnières avec une grande prudence en introduisant les pièces.
3.Lever la porte en la tenant sur les côtés et la porter légèrement en avant.
4.Pour repositionner la porte, remettre les charnières dans leur position en s'assurant qu'elles sont bien entrées dans leur logement, baisser complètement la porte et extraire les pièces précédemment introduites.
5.Refermer la porte jusqu'à sa position de fermeture totale.



Remplacement du joint de la porte de four
Contrôler l'état du joint de la porte du four ; s'il est usé, ne pas hésiter à le remplacer dans tout centre d'assistance.

7. NORMES, SÉCURITÉ GÉNÉRALE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

7.1. NORMES

7.1.1 ÉLIMINATION : EMBALLAGE ET APPAREIL INUTILISABLE

- L'utilisateur est responsable de l'appareil qui doit être remis aux centres de récolte appropriés lorsqu'il est arrivé en fin de vie, sous peine de sanctions prévues par la législation en vigueur sur les déchets.
- La récolte différenciée appropriée pour la remise de l'appareil inutilisable au recyclage, au traitement et à l'écoulement environnemental compatible contribue à éviter des effets négatifs possibles sur l'environnement et la santé et favorise le recyclage des matériaux qui composent le produit.
- Pour des informations plus détaillées sur les systèmes de récolte disponibles, s'adresser • au service local d'élimination des déchets ou au magasin où l'appareil a été acheté.

LA DIRECTIVE 2002/96/CE (DEEE) : INFORMATIONS AUX UTILISATEURS
Cette notice s'adresse exclusivement aux possesseurs d'appareils qui présentent le symbole de (Fig. A) sur l'étiquette autocollante reportant les données techniques, appliquée sur le produit (étiquette de la série) : le symbole indique que le produit est classé, selon les normes en vigueur, comme appareil électrique ou électronique et est conforme à la Directive UE 2002/96/CE (DEEE) donc, à la fin de sa vie utile, il devra obligatoirement être traité séparément des déchets ménagers et être remis gratuitement à un centre de récolte différenciée pour appareils électriques et électroniques ou au revendeur au moment de l'achat d'un autre appareil équivalent.
Accueillant les indications UE, le décret 151/05 étend aussi le principe de responsabilité des producteurs au segment des produits électriques et électroniques. Les producteurs doivent développer et gérer un système de traitement des déchets générés par les appareils électriques et électroniques introduits sur le marché. Les producteurs sont donc responsables du ramassage des DEEE aux points de récolte (publics et privés), de leur transport dans des centres de traitement appropriés et du recyclage et de la récupération des matériaux.

Fig.A

7.1.2 MATÉRIAUX EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS. INFORMATIONS AUX UTILISATEURS.
RÈGLEMENT EUROPÉEN N° 1935/2004 : INFORMATIONS AUX UTILISATEURS.
Le symbole représenté sur la figure, reporté sur l'emballage, indique que les matériaux qui peuvent entrer en contact avec les aliments, sont conformes dans ce produit à ce qui est prescrit par le Règlement Européen n° 1935/2004. Le principe à la base du présent règlement est que les matériaux ou objets destinés à entrer en contact, directement ou indirectement, avec les denrées alimentaires doivent être suffisamment inertes pour exclure le transfert de substances aux denrées alimentaires en une quantité susceptible de présenter un danger pour la santé humaine ou d'entraîner une modification inacceptable de la composition des denrées alimentaires ou une altération des caractères organoleptiques de celles-ci.

Fig. B

- Les aliments pourraient entrer en contact :

1. À l'intérieur du four, avec les grilles du four, les lèchefrites, les plaques pâtisserie, la vitre de la porte de four, les joints en caoutchouc, les parois du four.
2. Sur la table de cuisson, avec les grilles, les brûleurs et la table même.
3. Dans le tiroir chauffe-plats, avec les parois mêmes.

7.2 SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- Cet appareil a été conçu uniquement pour usage domestique. Il est recommandé d'utiliser le four exclusivement pour la préparation des mets.
- Avant toute intervention, à l'intérieur du four ou où l'on peut accéder aux parties sous tension, débrancher l'appareil.
- Ne pas toucher imprudemment les charnières de la porte pour éviter de se blesser.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants inclus) ayant des capacités psychiques ou motrices réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, à moins d'être sous la supervision ou d'obtenir des instructions d'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sûreté.
- Les enfant doivent être surveillés pour éviter qu'ils jouent avec l'appareil.
- L'appareil devient très chaud pendant son fonctionnement. Il faut faire très attention de ne pas toucher les élémemts chauffants à l'intérieur du four.
- Attention les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation, éloigner les enfants.
- Si l'alimentation est endommagée, elle doit être remplacée par le fabricant ou par l'assistance clients ou par une personne qualifiée pour éviter les risques.
- L'appareil chauffe pendant son utilisation.
- Enlever complètement du four les résidus de l'emballage, par ex. des fragments de polystyrène.
- On décline toute responsabilité pour des dommages occasionnés aux choses ou aux personnes dérivant d'une mauvaise installation ou de l'utilisation inappropriée du four.
- Les réparations effectuées de façon irrégulière représentent une source de danger. Seul le personnel technique formé peut faire ces réparations.
- En cas d'anomalies, appeler le technicien sans retard.

ATTENTION: Éviter de toucher la résistance du four.

IMPORTANT: Vérifier si l'électroménager est bien éteint avant de remplacer la lampe pour éviter de prendre une décharge.

7.3 Respect de l'environnement et économie

- Utiliser le four la nuit (fin d'après-midi – premières heures de la matinée) contribue à réduire la charge d'absorption des entreprises électriques.
- Par ailleurs, nettoyer les joints de la porte du four pour qu'ils adhèrent bien à la porte afin que les dispersions de chaleur soient réduites au minimum.

8.POUR L'INSTALLATEUR

L'installation doit être effectuée par un professionnel qualifié qui devra suivre les indications prévues dans cette notice et par les normes : Loi italienne n. 46 du 05.03.1990 – Normes pour la sécurité des installations

8.1. Caractéristiques techniques

Puissance des éléments chauffants

Élément chauffant inférieur	1100 W
Élément chauffant supérieur - inférieur	1100 - 1500 W
Élément chauffant circulaire	2000 W
Lampe du four	15 W
Ventilateur de refroidissement (s'il est présent)	22-26 W
Turbine du four	25 W
Tension d'alimentation (50-60Hz)	230 V

Dimensions utiles du four

Largeur	mm. 411
Profondeur	mm. 391
Hauteur	mm. 330
Volume	l. 58

Dimensions utiles d'encastrement du meuble

Hauteur	mm. 584
Largeur	mm. 564
Profondeur	mm. 550

8.2 Avant le montage

- Enlever l'emballage et le recycler conformément aux dispositions en vigueur.
- Après déballage de l'appareil, vérifier s'il est en bon état. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à un professionnel qualifié.
- Les éléments de l'emballage (sachets en plastique, polystyrène, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ce sont des sources potentielles de danger.
- Contrôler que les accessoires se trouvent dans la partie sous l'emballage.
- Ne pas utiliser de façon impropre la poignée de la porte du four au cours du transport et du montage de l'appareil.

8.3 Four encastré

Pour que le four soit correctement encastré, le meuble doit avoir les caractéristiques suivantes :

– les panneaux adjacents doivent être d'un matériau résistant à la chaleur ;
– dans le cas de meubles en plaqué, les colles doivent résister à une température de 100°C ;
– pour le four encastrable, qu'il soit installé sous une table ou en colonne, le meuble doit avoir les dimensions indiquées sur la Fig. 1-page 16

- Positionner le four dans le meuble et visser les 4 vis jusqu'au serrage complet en utilisant les trous prévus sur la façade, visibles en ouvrant la porte du four. Introduire les vis en direction de la ligne médiane du bois du meuble. (voir Fig.1-3-pag 16). Avant de fixer les vis, avec un niveau à bulle s'assurer que le four est bien aligné au sol.
- Assurer une ventilation opportune en faisant une ouverture dans la partie haute du meuble en colonne ou une ouverture de 10 mm sur le cadre du four. (voir Fig.1 - page 16).
- Si le four doit être installé près d'un autre appareil électroménager, s'assurer que le fonctionnement de l'un ne gêne pas le fonctionnement de l'autre.
- Lorsque l'appareil est encastré, il ne doit pas y avoir de contacts possibles avec les parties électriques.

8.4 Branchement électrique

Pour le branchement direct au réseau, prévoir un dispositif qui assure la dèconnexion du réseau, avec une distance d'ouverture des contacts qui permettra la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension lll , conformément aux règles d'installation.

ATTENTION: La fiche doit être à la portée de la main quand l'appareil est installé.

Informations utiles pour l'installateur :

- le câble jaune-vert doit être utilisé pour la mise à la terre ;
- le câble bleu pour le neutre ;
- le câble marron pour la phase ;
- le câble ne doit pas entrer en contact avec des parois qui ont une température supérieure à 75°C;
- en cas de remplacement du câble, le nouveau doit être de type H05RR-F ou H05V2V2-F avec section appropriée (voir schémas Fig.2 - page 16) ;
- si l'appareil est fourni sans câble, utiliser un câble de type H05RR-F ou H05V2V2-F d'une section appropriée (voir schémas Fig. 2 - page 16).

L'installateur est responsable du branchement électrique correct et de l'observation des normes de sécurité. Les schémas de branchements électriques de référence sont indiqués sur la Fig. 2 page 16.

AVIS IMPORTANT

Le fabricant ne peut pas être responsable des éventuels dommages causés par le non respect des indications fournies, des réglementations et des normes en vigueur.

9. CONSEILS D'ORDRE GENERALE

9.1. Accessoires du four

Les accessoires présents dans le four sont :

1. La grille sur laquelle on pose les plats à tartes, à rôtis ou directement les viandes à griller. La grille pour four est pourvue de deux arrêts situés dans la partie postérieure, doivent être insérées dans le four jusqu'à en toucher la cavité postérieure.
2. La lèchefrite positionnée sous la grille sert pour recueillir les jus de cuisson provenant des aliments. La lèchefrite peut être utilisée aussi pour la cuisson des aliments.

9.2. Kit « Glissières de four extractibles »

Certains modèles sont équipés de glissières télescopiques. Ces glissières télescopiques représentent un vrai confort de cuisson. Elles permettent de sortir plus aisément les plats du four en cours de cuisson car on les tire complètement et elles se bloquent en fin de course. On peut donc manipuler les plats chauds sans risque de se brûler et effectuer aussi un nettoyage plus soigné. Sur demande, le four peut être équipé du Kit de « glissières extractibles ».
La demande doit être expédiée au revendeur.

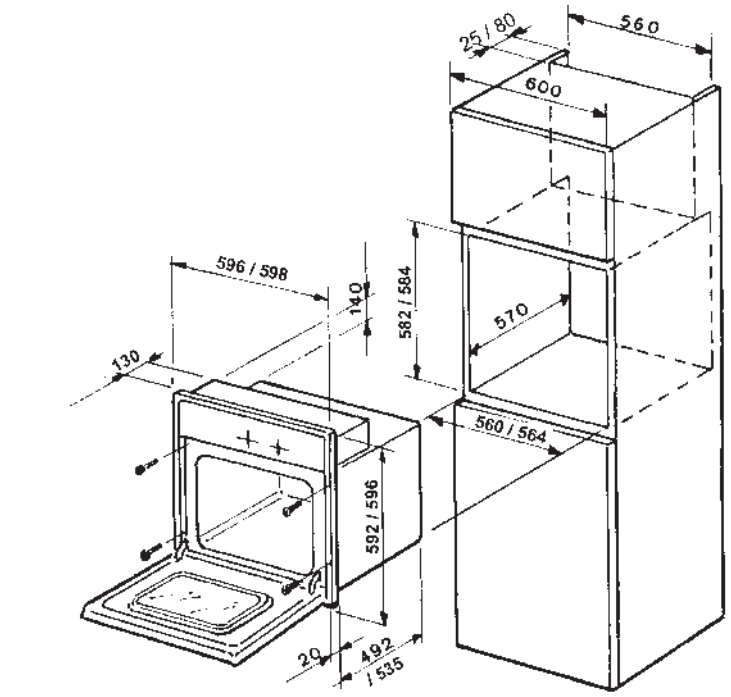
10. TEST DE FONCTIONNEMENT – MODALITE DIAGNOSTIC

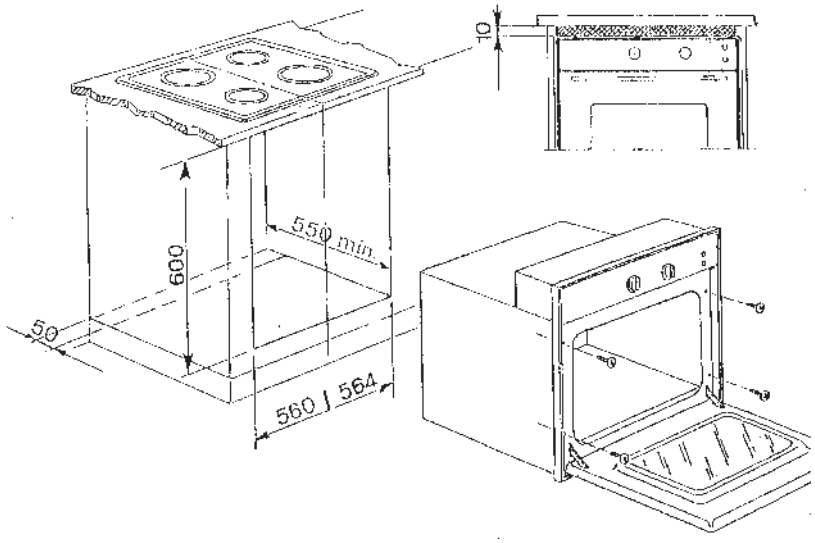
10.1. GENERALITES

Pour activer la modalité Diagnostic et Vérification en Ligne appuyer sur l'axe du bouton pendant 5 secondes minimum au power-up avec le sélecteur sur OFF.

Le programme de diagnostic prévoit l'intervention de l'opérateur sur le bouton pour exécuter l'avancement séquentiel du pas opératif. La procédure se termine automatiquement par time-out si le bouton n'est pas touché durant un intervalle de 3 minutes.

La sortie de la fonction Diagnostic ramène toujours le contrôle dans l'état opératif Power-up.



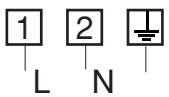


①

SCHEMA DES BRANCHEMENTS

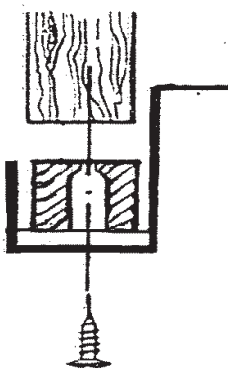
230 V BIPHASE

Section câble



> 3,5 kW	3x2,5 mm²
2,2 - 3,5 kW	3x1,5 mm²
0 - 2,2 kW	3x1 mm²

②



③

BOMPANI ITALIA Spa. - Via Emilia Est, 1465
41100 Modena - Italy
Tel + 39 059 282278 - Fax +39 059 281774
www.bompani.it - bompani_italia@bompaniitalia.it

Bompani

INSTRUCTION MANUAL

GB Index

1. GENERALITIES ... 5

2. USER INTERFACE WITH KEYS AND DISPLAY ... 5
2.1. DISPLAY ICONS AND SIGNALS ... 5
2.2. PSEUDO-KEYBOARD SHUTTLE & PUSH ... 5
2.3. CYCLICAL “PUSH” FUNCTIONS (KNOB CENTER ... 6

3. USING THE OVEN ... 6
3.1. SETTING THE CLOCK ... 6
3.2. COUNTER ... 6
3.3. TURNING ON AND SELECTING THE COOKING MODE ... 6
3.4. CHANGING THE TEMPERATURE ... 6
3.5. TURNING OFF THE OVEN ... 6
3.6. INDEFINITE TIME MANUAL FUNCTION ... 6
3.7. COOKING LENGTH SEMI-AUTOMATIC FUNCTION ... 7
3.8. END OF COOKING MODE SEMI-AUTOMATIC FUNCTION ... 7
3.9. AUTOMATIC FUNCTION ... 7
3.10. ANNULLING THE PARAMETERS ... 7
3.11. VARIATION OF THE ACOUSTIC SIGNAL ... 7
3.12. COOKING MODES AND MODELS ... 8

4. DETAILS OF CERTAIN FUNCTIONS ... 10
4.1. DEFROST ... 10
4.2. SPECIAL GRILL FUNCTIONS ... 10
4.3. TABLE GRILL FUNCTIONS ... 10
4.4. TANGENTIAL FAN CONTROL ... 11
4.4.1. Select a cooking cycle ... 11
4.4.2. Cooking cycle stop (Off, stand-by) ... 11

5. ERROR MESSAGES ... 11
5.1. MALFUNCTIONS ... 11
5.1.1 DETECTION AND SIGNALS ... 11
5.1.2. RESETTING THE ALARM ... 11
5.1.3 TROUBLESHOOTING CODE TABLE ... 11

6 CARE AND CLEANING ... 11
6.1 Cleaning ... 11
6.2 Maintenance ... 12

7. REGULATIONS, GENERAL SAFETY AND ENVIRONMETAL PROTECTION ... 13
7.1. REGULATIONS ... 13
7.1.1 Disposal: Packaging and decommissioned appliance ... 13
7.1.2. Materials in contact with foods,information for users ... 13
7.2. GENERAL SAFETY ... 14

8. FOR THE INSTALLATION ENGINEER ... 14
8.1. Technical data ... 14
8.2. Pre-installation procedures ... 14
8.3. Building in the oven ... 14
8.4. Connecting to the electrical mains ... 15

9. GENERAL PRECAUTIONS ... 15
9.1. Oven accessories ... 15
9.2. “ Pull-out oven runners” kit ... 15

10. OPERATIVE TESTS – DIAGNOSTIC MODE ... 15
10.1 GENERALITIES ... 15

FIGURES ... 16

GB Introduction

Congratulations on your purchase of an oven from the **BOMPANI iTALIA** collection. This new product, designed and produced with quality materials, combining innovation and technology, is intended to assist you in putting your recipes into practice. We therefore ask that you read and follow the easy instructions which will enable you to achieve excellent results right from the very first times: they contain important information concerning the safety, use and maintenance of the appliance.
This instruction manual covers the various versions of the product. Kindly ignore the sections relating to accessories or instruments not featured on the appliance you have purchased.

BOMPANI ITALIA . accepts no responsibility for injury or damage deriving from poor installation or incorrect use of the appliance.

When contacting your dealer for spare parts, it is essential to state the model number and the serial number, on the nameplate visible when the oven door is opened.

Appliance producers are required to comply with a variety of regulations, and with this in mind, when possible, in the production of its appliances **BOMPANI ITALIA** includes innovative features intended to further improve safety and environmental protection.

All **BOMPANI ITALIA** products therefore comply with:

Directive 2006/95/EC applying to electrical products operating on low voltage.
• The directive requires electrical and electronic materials intended for use at voltages between 50-1000 VAC and 75-1500 VDC to be constructed to proper standards concerning safety both in the home and in industrial contexts. The Directive applies to electrical appliances in general, and its main aim is to prevent all risks relating to the use of electricity;

• EUROPEAN REGULATION 1935/2004, covering materials and objects intended for contact with foods;

• Directive 2002/95/EC, which aims to limit or prohibit the use of specific hazardous substances, in the awareness that the value of a product also depends on the social worth which it generates;

• Directive 2002/40/EC, the reference standard which applies the old Directive 92/75/EEC with regard to the labelling of domestic electric ovens in relation to energy consumption;

• Directive 2004/108/EEC which relates to electromagnetic compatibly requirements. This directive aims to regulate the signals which appliances emit during normal operation, and to protect the public telecommunications networks from damage of all kinds;

• Directive 2002/96/EC (WEEE), concerning waste from electrical and electronic equipment, in the awareness that appropriate separate disposal ready for recycling of decommissioned appliances, and environment-friendly processing and disposal of waste, help to prevent possible harmful impacts on the environment and health and encourage the recycling of the materials of which the product consists.

BEFORE USING THE APPLIANCE, READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND KEEP THEM IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE

FOR YOUR SAFETY

Each user is responsible for using the appliance purchased correctly and keeping it in good condition.

- The appliance must not be used if damaged (see After-Sales Service).
- All repairs must be carried out by one of the manufacturer's authorised service centres, using original spare parts. Failure to comply with these rules may reduce the appliance's safety.
- The appliance may only be connected to the electrical mains by authorised personnel in accordance with all relevant regulations concerning electricity supplies, and the legislation containing building regulations in force in the various countries.
- Disconnect the appliance from the electrical mains before carrying out any cleaning or servicing operations.
- Do not disconnect the plug from the power socket by pulling on the power supply cable; disconnect it gently to avoid breaking the electrical wires inside.
- Take care not to place the power supply cables in contact with parts which heat up during use or which might cause crushing.
- Never keep inflammable, explosive or non heat-proof items such as paper, rags or detergents inside the oven; they may catch fire when the oven is used.
- Although our product complies with the regulations concerning surface temperatures ("cold door"), children should be kept away from the oven's control panel and door when it is in operation.
- Always wear oven gloves when placing pans in or removing them from the oven.
- Always keep an eye on foods when cooking, since the oils and fats used are easily inflammable. Remove fat deposits and other food residues before using the oven again.
- Do not place heavy items on the open oven door; this may damage the hinges.
- Damage caused by failure to comply with these instructions is not covered by the warranty entitlement.

FIRST START-UP

- Disconnect the appliance from the electrical mains as for any cleaning or servicing operation.
- Remove the accessories from the oven.
- Removal all packaging residues, e.g. any polystyrene fragments, from the oven.

Then proceed as follows:

1. Remove the shelves from the oven.
2. Clean the oven and accessories with a hot commercial cleaning solution.
3. Wipe the exterior with a damp cloth.
4. Put the shelves back in place.
5. Heat the oven for the first time empty with the thermostat at the highest setting and the door closed for at least 30 minutes. Then switch off the oven, open the door and ventilate the kitchen. The smell noticed is due to the evaporation of the substances used to keep the oven in good condition.

Use commercial solutions which are not harmful for the environment or health; do not use products with excessively aggressive chemical ingredients.

For subsequent cleaning procedures, refer to the instructions in section 6.

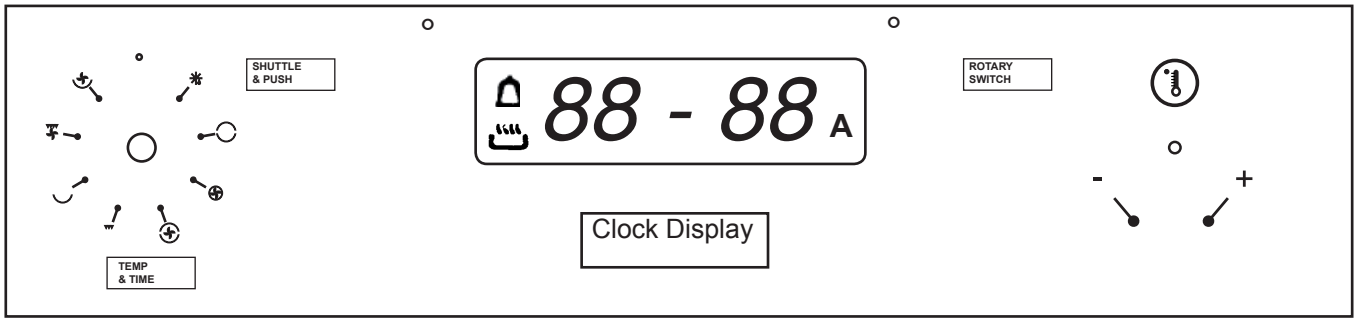
Before starting up the appliance, inspect it carefully for damage. If the damage is due to transport of the product, notify your nearest after-sales service centre without delay.

WARNING : Repairs under warranty in the event of damage to the product's appearance are only possible during delivery and commissioning of the appliance; the purchaser is therefore responsible for checking that it is in good condition.
In the event of malfunctions, contact the after-sales service without delay, following the manufacturer's recommended procedures described in the After-Sales Service section.

1. GENERALITIES

WARNING : Installation must be carried out by qualified individuals, who must follow the instructions indicated in this booklet and those provided for by law (Law n.46, dated 03/05/1990 - System Safety Standards).

2. USER INTERFACE AND CONTROLS



2.1 DISPLAY ICONS AND SIGNALS

Pot	Represents the cooking mode: - Normally lit, indicates cooking in progress. - If flashing, indicates the end of a timed cooking process. If off, indicates that cooking is prevented by a delayed start command The light stays off during the delayed start stage, and then comes back on when cooking actually begins
Auto	Represents the Automatic cooking mode: - Normally, not lit. - If lit, indicates that a cooking time was selected (the oven is not in manual mode), and is combined with the “Pot” icon. - If flashing, indicates the end of the timed cooking phase.
Bell	Represents the timer status: - Normally off. - If lit, indicates that the timer is in operation or being set - At the end of a timed cooking process, the bell light is off

Operating status	**Display shows**
Power-up	0 00” and “Auto” flashing, with “:” constantly on
Stand-by	Current time with “:” and “Pot” off
Manual Cooking for indefinite time	Current time with “:” and “Pot”.
Semi-Automatic Cooking with Duration set	Current time with “:” , “Pot” and “Auto”
Semi-Automatic Cooking with End Time set	Current time with “:” , “Pot” and “Auto”
Waiting to start Automatic	Cooking Current time with “:” and “Auto”. The “Pot” is off
End of Cooking	Current time with “:”. “Auto” flashing
Temperature Display	Value of the temperature set followed by “°”

2.2. PSEUDO-KEYBOARD SHUTTLE & PUSH

Allows to modify the settings of the parameters through three possible actions:

- “Push”: Press (and release) on the center: scrolls the menu items
- “+”: to the right to increase
- “-“: to the left to decrease

“+” and “-“ act on:
- time during the respective setting phases
- temperature with definition of 5°C with the oven in cooking mode and equipped with automatic repeat when kept pressed

Every 500 ms during the first second
Every 60 ms that follow
Each of the three actions: “Push”, “+”, and “-“, are accompanied by a brief acoustic signal (“click”), which was confirmed that the action was accepted.

2.3.CYCLICAL “PUSH” FUNCTIONS (KNOB CENTER)

If repeatedly pressed, the following sequences are displayed, in relation to the selector, whether it is in “OFF” or “not-OFF” position:

Push with SELECTOR IN “OFF”	Push with SELECTOR IN “not-OFF”	Display shows after 2 seconds	Azione Utente tramite “+” o “-”
1	1	flashes as default value, otherwise current value Alarm signal time adjustment	Set alarm signal time
Not available	2	flashes as default value, otherwise current value Alarm signal time adjustment	Set cooking length time adjustment
Not available	3	the result between current time/hour and length (default or current) in flashing mode	Set cooking end time
4	4	Flashing clock	Set actual time (clock)

3. USING THE OVEN

When the controls are first turned on, the display shows the clock flashing at 12:00 and increases by one at every minute that passes.

The oven function is blocked, regardless of the function selector position, and the control automatically positions itself in the “Clock Set” mode

3.1. SETTING THE CLOCK

The clock can be set, regardless of the selector position, only if a cooking time has not been set. If you are not in the “Clock Set” mode, scroll through the menu, by pressing the knob (S&P), until “hour” appears, in order to enter in the clock setting mode.
Set the time using “+”/”-“; press and release on the center of the knob to confirm it.
Then set the minutes using “+”/ “-“; press and release on the center of the knob to confirm it.
After having confirmed the minutes, the oven will automatically enter the operational mode provided for by the selector (OFF or cooking).

3.2. COUNTER

The function does not interact with the inputs, and it is always available, regardless of the state the oven is in. Press and release on the center of the editing knob by scrolling the menu until “Bell” appears.
Wait 2 seconds. The current counter value appears (“- -“ if not set).
To change it, use “+”/ “-“.
If the counter is not set, the first time “+”/ “-“ is pressed, the default value of 90’ is s. To confirm this value, press and release on the center of the knob or wait 4 seconds. Once the time has elapsed, an acoustic signal is heard, combined with the flashing bell icon.
To stop both the acoustic signal, as well as the flashing icon, just touch the shuttle knob.

3.3. TURNING ON AND SELECTING THE COOKING MODE

Turn the cooking mode selector to the desired position.
“On” appears on the display for 2 seconds, then followed by the default temperature, combined with that particular function, while the associated symbol appears on the icon display.
The selection is accepted through a multiple position selector, with an encoder function, connected to the power selector. Every selection change brings the temperature back to the default value, associated with a particular function, as visualized on the display.

3.4. CHANGING THE TEMPERATURE

The temperature can be changed through “+”/ “-“ when it is shown on the display. During a cooking phase, the oven displays the current time, therefore, when “+”/ “-“ is touched for the first time, the current temperature value is shown. Every time “+”/”-“ is pressed, the temperature will change.

3.5. TURNING OFF THE OVEN

Position the power selector in the “0” position to turn off the oven and return to the time display. The oven is ready to receive new commands.

3.6. INDEFINITE TIME MANUAL FUNCTION

Just turn on the oven, and select a cooking mode.

3.7. COOKING LENGTH SEMI-AUTOMATIC FUNCTION

Previously turn on the oven, then select a cooking function.
To set the cooking length, scroll through the menu, then press the knob (S&P) until “dur” and the current cooking time are displayed alternately.
If the time has never been set, the current value will be displayed as “- -“, and once the “+”/ “-“ is pressed for the first time, the default time of 90’ will be displayed.
To confirm this time, press and release on the center of the knob or wait 4 seconds. Once the defined time has elapsed, a triple, intermittent acoustic signal is heard, the oven turns off, and the display shows the time with the flashing letter “A”.
To return to the indefinite time function, turn the knob.
Position selector 1 to position “0” to return to the time display.
The oven is ready to receive new commands.

3.8. END OF COOKING MODE SEMI-AUTOMATIC FUNCTION

Previously turn on the oven, then select a cooking mode.
To set the time the oven should turn off, scroll the menu items until “End” and the end of cooking time are displayed alternately.
If the time was never set, the current value displayed will be the same as the current time.
Press “+”/ “-“ to correct the minutes. To confirm (and pass to the minute setting mode), press and release on the center of the knob or wait for 4 seconds.
Once the defined time has passed, a triple, intermittent acoustic signal is heard, the oven turns off, and the display shows the time with the letter “A” flashing.
To return to the indefinite time function, turn the knob.
Turn selector 1 to position “0” to return to the time display.
The oven is ready to receive new commands.

3.9. AUTOMATIC FUNCTION

This is a combination of the two previous modes, therefore, both the length of the cooking time and the end of cooking mode must be programmed, in order to allow for a delayed start. The oven inputs will be off during the pause phase, and will then turn on automatically as soon as the start time is reached. This time cannot be directly programmed, but is implicitly reached through the combination of the cooking time length and the turn-off time.

3.10. ANNULLING THE PARAMETERS

To annul any type of parameter, just scroll through the menu items, pressing and releasing on the center of the selection knob. When the words relevant to the parameter to annul appear, do not release the knob, but keep it pressed for 5 seconds. As an alternative, the length and end of cooking time can be annulled by repositioning the power selector on OFF.

3.11. VARIATION OF THE ACOUSTIC SIGNAL

By acting on “-“ on the shuttle knob, with the oven in standby, and the selector on OFF, allows to vary the intensity of the acoustic signal (combination of volume and frequency) among three predefined possibilities. The last signal emitted remains programmed for the next cooking phase.

3.12. COOKING MODES AND MODELS

The selection of the cooking modes occurs through a cam activated power rotating selector. A potentiometer, with encoder functions, is connected)) to the center of the power selector. This potentiometer has the same number of positions as the selector.
The 8 or 11 cooking modes are, therefore, each encoded with their own reference tension defined between 0 and 5 Volt.

A cooking mode (Profile) is characterized by:
- a minimum temperature
- a recommended cooking temperature
- a maximum temperature
- a set of parameters to optimize the heat adjustment performance
- an on/off threshold for the tangential fan

The following chart summarizes the operational modes encoded with their relevant parameters.

Functions	OFF	LUCE	DEFROST	BOTTOM	BOTTOM FAN	GRILL	GRILL FAN	CIRCULAR FAN	STATIC	STATIC FAN	DOUBLE GRILLL	QUICK HEAT-INGRAPIDO	TOP	N/A	N/A	N/A	N/A
ID →	0	0+ 128	1	2	3	4*	5	6	7	8	9*	10	11	12	13	14	15
Minimum temperature	-	-	0	50	50	L1	50	50	50	50	L1	180	50				
Default Temperature	-	-	deF	200	200	L2	180	175	200	175	L4	200	200				
Max. Temperature	-	-	0	250	250	L5	200	250	250	250	L5	220	250				
Fan On Threshold	160	160	n/a	200	200	160	160	200	200	200	160	160	160				
Fan Off Threshold	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110				

The table below shows the models and the connection between the selector and function.

Model	**OFF**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**
ID of Functions 8+0P	0	1	7	6	8	4*	2	5	3
Encoder Setting	0	1	2	3	4	5	6	7	8

The table below summarises the oven's operating modes.

		Oven's operating modes.
Pr 01		The food defrosting function is on.
Pr 02		The top and bottom heating elements are on. The oven is heated from above and below, for "conventional cooking".
Pr 03		Reduced heat fan cooking is on; the circular heating element and the fan inside the oven are in operation. This function is ideal for proving processes.
Pr 04		Full fan cooking is on; the top and bottom heating elements and the fan inside the oven are in operation.
Pr 05		The grill function is on. The direct, high temperature of the grill is recommended for browning foods.
Pr 06		The bottom heating element is on. The oven is heated from below only.
Pr 07		The fan grill function is on; the grill, the top heating element and the fan inside the oven are all in operation. This function combines heating from a single direction with forced circulation of the air inside the oven. This prevents the surface of foods from burning and helps the heat to penetrate. Ideal for baked pasta dishes.
Pr 08		The bottom heating element and the fan inside the oven are on. This function is ideal for cooking pizza (For more information, refer to the section on cooking pizzas).

Safety device

In order to prevent the appliance from overheating, the oven is fitted with a safety device tripped in the event of a main thermostat failure. This cuts off the electricity supply: do not attempt to repair the fault yourself; call your nearest Service Centre.

The oven should be left to heat up for at least 10 minutes before food for cooking is placed inside it.

When cooking in fan mode, two shelves can be filled at the same time. However, if the amount or type of foods is changed, cooking times also change**.**

Using the cooking functions
Defrosting

Turn the selector knob to the symbol and leave the thermostat on zero.The fan in the bottom of the oven circulates the air around the food at room temperature.It is ideal for defrosting any type of food, but especially for delicate foods where no heat is required, such as: frozen cakes, custard or cream cakes and fruit desserts.

Conventional Cooking

Turn the selector knob to the symbol and set the thermostat on the temperature required. Heat is delivered from above and below, and the food is cooked evenly.

Fan Cooking

Turn the selector knob to the symbol and set the thermostat on the temperature required. In this cooking mode, the heat inside the oven is circulated through it by a fan. This provides more uniform heat distribution, and thus gentler cooking. This function is also useful for cooking several dishes at once, on different shelves. In this case the top runners and the third runners from the bottom should be used. When cooking just one dish, place the shelf on the lowest runners for the best results. This function is ideal for cooking soufflés, which need delicate, even cooking.

Cooking meat and fish

Meat can be placed in oven-dishes or pans, or straight on the shelf. If using only the shelf, ALWAYS pour a little water into the dripping pan and fit it onto the runners underneath the shelf. The dripping pan will collect the fats which melt during cooking, and the water will prevent the fats from burning and generating unpleasant smells or smoke. White meat, poultry and fish generally require cooking at a medium temperature (between150 and 250 degrees); to cook red meat "rare", use temperatures between 200 and 220 degrees for short times.

Cooking pizza

To cook pizza, use the function: this programme uses the bottom heating elements and the fan. This combination heats the oven quickly, with most of the heat delivered from underneath. If more than one shelf is used at a time, their positions must be swapped

halfway through the cooking process. The recommended temperature is 220° for an average cooking time of about 15-20 minutes.

Cooking confectionery
Cakes need a medium temperature, from 160° to 200° C. Before starting cooking, the oven should be left to warm up for about 15 minutes: try not to open the oven door once cooking has started.

Food for cooking		**Weight (kg)**	**Cooking shelf position from the bottom**	**Temperature** (°C)	**Preheating time** (minutes)	**Cooking time** (minutes)
Pasta :	Lasagne	2.5	2	210	10	60-75
	Cannelloni	2.5	2	200	10	40-50
	Paste au gratin	2.5	3	200	10	40-50
Meat :	Veal	1.7	2	220-250	10	120-160
	Chicken	1.5	2	200-220	10	45-60
	Duck	1.8	2	200-220	10	100-110
	Rabbit	2.0	2	200-220	10	70-80
	Lamb	1.8	2	200-220	10	90-95
Fish :	Mackerel	1.1	2	160-220	10	45-70
	Dentex	1.5	2	160-220	10	45-70
	Trout baked on paper	1.0	2	160-220	10	45-70
Pizza:	Neapolitan style	1.0	1-3	200-230	15	10-20
Cake :	Biscuits	0.5	2-3	160-180	15	30-50
	Fruit tarts	1.1	2-3	160-180	15	30-50
	Quiches	1.0	2-3	160-180	15	30-50
	Ckes with yeast	1.0	2-3	165	15	30-50
Grilling:	Spit-roast veal	1	2	-	5	15-20
	Spit-roast chicken	1,5	2	-	5	20
	Hamburger	1	2	-	5	7
	Mackerel	1	2	-	5	15-20
	Toasted sandwiches	n° 4	2	-	5	5

NB: Cooking times are guideline and may be varied to suit personal taste.

4. DETAILS OF CERTAIN FUNCTIONS

4.1 DEFROST
Visualization on display of the “DEF” message without the possibility to change the temperature.

4.2. SPECIAL GRILL FUNCTION
The parameters of the grill cooking mode are set to select power levels, obtained by means of a suitable on/off cycle.
An initial “end of preheating” temperature threshold switches the heating elements on permanently for an initial phase, at the end of which the on/off cycle will start.
A second temperature threshold sets an additional operating limit when the oven is in operation. If this threshold is exceeded, the off time is automatically extended to delay the next switch-on until the value drops back below the threshold. The on time is therefore always the same, but the off time is a minimum time setting.

4.3. GRILL FUNCTIONS TABLE

	Preheating end probe temperature	**Operating limit** probe temperature	Time ON (fixed)	Time OFF (minimum)
GRILL Level 1	110	140	60 sec.	160 sec.
GRILL Level 2	120	160	70 sec.	140 sec.
GRILL Level 3	130	180	80 sec.	120 sec.
GRILL Level 4	140	200	90 sec.	100 sec.
GRILL Level 5	150	220	110	80 sec.

4.4. TANGENTIAL FAN CONTROL

4.4.1. Select a cooking cycle

The tangential turns on, regardless of the central oven temperature, after 15 minutes from selection or, however, even before, if the temperature detected on the probe is higher than the “power threshold” value. During the “DEFROST” function, the tangential fan is immediately activated.

4.4.2. Cooking cycle stop (Off, stand-by)

When a cooking cycle ends, an observation phase begins, which lasts 20 minutes, during which the tangential is turned off if the temperature is lower than the “power threshold” value.
After these 20 minutes, the tangential remains off, regardless of the temperature.

5. ERROR MESSAGES

5.1 MALFUNCTIONS

5.1.1 DETECTION AND SIGNALS

The Control board is able to detect any malfunctions and react if these persist for more than 1 minute (time of persistence). Temporary transitory malfunctions do not cause the control board to react. The inputs are turned off and a signal is generated: “E” appears on the display, followed by a numeric malfunction code, accompanied by an acoustic alarm.This continues even of the malfunction no longer persists. Any other new malfunctions are, however, then detected and signaled.

5.1.2. RESETTING THE ALARM

By positioning the selector on OFF, the malfunctions detected, their relevant signal alarms, are annulled, and the detection system is reset.
The code displayed is no longer visualized and the system attempts to operate as if nothing occurred:
- if the malfunction is resolved, there will no longer be any indications, since the system has returned to being perfectly operative;
- if the malfunction is still present, it will be signaled again.If, instead, the alarm occurred when the oven was OFF, the selector can still be positioned on any other function. However, the detection system will be reset.

5.1.3. TROUBLESHOOTING CODE TABLE

Code	DESCRIPTION
1	Cavity Temperature Probe (open circuit)
2	Cavity Temperature Probe (short circuit)
64	Function selector not connected to the power circuit board. This error cannot be deleted because the control system is unable to recognise the position of the function selector.
128	S&P selector not connected to the power circuit board
Other values	Multiple malfunction: the value is the sum of the individual failures that have occurred

6. CARE AND CLEANING

Kindly ignore the sections relating to accessories or instruments not featured on the appliance you have purchased.

6.1. Cleaning

Oven Cleaning Advice

- The first rule is to clean the oven often. For natural cleaning, use only hot water with bicarbonate of soda and/or lemon juice and/or white wine vinegar dissolved in it.
- Do not use steam-cleaners.
- Detergents should not be sprayed straight onto the controls area; use a sponge.
- Never clean glass when still hot as the temperature difference may cause it to shatter. Always wait for glass to cool down to lukewarm.
- Never use those cleaning products which contain caustic soda, solvents or many other harmful substances, since there is a risk that they might not be completely removed after use, and the residues left in small cavities within the oven might be released onto the foods cooked later.
- To clean an oven which is not very dirty, wipe half a lemon over the surface, leave to dry and then wipe with a damp sponge to remove the residues of dirt and lemon juice.
- If the oven is very greasy, put a pan containing two litres of hot water containing a spoonful of ammonium inside and leave it overnight. Wipe the grease off with a sponge next morning.
- If you are going to cook particularly greasy foods, deposits can be prevented by protecting the bottom of the oven with a sheet of aluminium foil, which can easily be removed with the grease residues at the end of the process.
- When using detergents, keep the environment in mind and follow the producer’s instructions. The market now offers a variety of concentrated solid or liquid detergents with lower environmental impact.

• The oven should be rinsed with plenty of water and dried after cleaning.
• Except for the runners, the oven accessories can be washed in the normal way, even in the dishwasher.
• For superficial scratches, apply a special cleaner/polish for stainless steel, using a soft cloth.
• Do not use silver-cleaning products .

Cleaning Stainless Steel

Care and cleaning of the oven you have purchased are important to keep the steel bright and uniform over time. The stainless steel used for the manufacture of our ovens is Silver Ice, finished with a special anti-fingerprint treatment that keeps it shiny even after use. We advise you never to use abrasive sponges, scouring pads, wire wool, acids or products which might scratch the surface. Clean it with soft cloths and ordinary, absolutely non-abrasive washing-up liquid; creams are not recommended because they contain tiny abrasive particles which might leave marks on the steel.

Cleaning Enamel and Glass

Enamel is a vitreous finish with excellent resistance to heat and acids. Like glass, it may be damaged by prolonged contact with acids, so spills of tomato sauce, lemon and vinegar should be wiped off immediately. Use bicarbonate of soda or non-abrasive cream cleaner for the most stubborn stains. Never use descaler products: they might cause irreparable damage to the enamel. Oven interiors are also enamelled and must be cleaned using specific products, easily available from retailers. It is best to clean the oven after each use, while still warm. We advise you not to allow dirt to build up over time since it is more difficult to remove layers of dirt and there is a risk of leaving permanent marks on the enamel.

Cleaning the Door Glass

All ovens are fitted with glass doors with innovative, extremely convenient characteristics. The full-glass on the inside can be removed easily without the aid of any tools: the screw-free visible fixing system guarantees that the door provides the easy cleaning only glass can ensure. Proceed as follows to remove the glass in the oven door correctly.

• Fully open the door;
• apply gentle leverage with a coin or a flat-head screwdriver in the two recesses in the bottom of the inside of the door simultaneou sly;
• released from its seat, the glass can be extracted from the recess into which it is fitted:
• After cleaning, repeat the same procedure in reverse order.

WARNING: Take care to reassemble the pieces of glass in the correct order; the inside glass has a special heat-reflecting finish!
Do not clean the glass door of the oven with rough, abrasive materials or sharp metal scrapers, since they may scratch the surface and cause the glass to shatter.

6.2. Maintenance

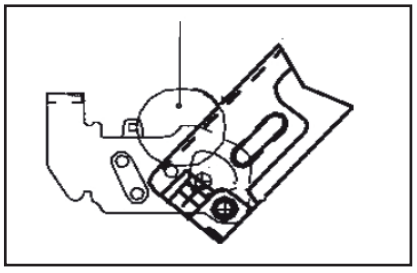
• Disconnect the appliance from the electrical mains by disarming the fuses before carrying out any cleaning or servicing opera tions.
• In the event of failure, please first of all check the fuses of the household electricity supply system.
• If the problems are not caused by the power supply, kindly contact your Authorised Service Centre , stating the model of the appliance and the serial number stated on the nameplate.
• To ensure that the appliance's safety characteristics are not impaired, all maintenance work must be carried out by authorised personnel.
• Improper maintenance work will result in forfeiture of warranty rights .

Changing the oven light bulb

To replace the oven light bulb, follow the instructions provided below:
1. Switch the oven off and disconnect it from the power supply. The bulb is in the top right-hand corner of back wall of the oven;
2.Make sure that the oven is cold and unscrew the glass cover;
3.Unscrew the light bulb and replace it with another of the same type;
4.Screw the glass cover firmly back into place.

Removing the oven door

This procedure must only be carried out by qualified staff, since it may involve safety risks for the user.
The door can be removed by proceeding as follows:
1.Fully open the door;
2.Insert two small coins (e.g. 10 Eurocents) into the two slots in the hinges, and close the door until the coins have been pushed almost fully home (see fig.). Handle the door and hinges with great care while the coins are inserted.
3.Lift the door off, holding it at the sides and moving it slightly forward.
4.To put the door back in place, return the hinges to their positions, checking that they have fitted into their seats; lower the door completely and remove the coins inserted earlier.
5.Close the door again to the fully closed position.



Changing the Oven Door Gasket
Always inspect the oven door gasket and order a replacement from the after-sales service without delay if worn.

7. REGULATIONS, GENERAL SAFETY AND ENVIRONMENTAL PROTECTION

7.1. REGULATIONS

7.1.1 DISPOSAL: PACKAGING AND DECOMMISSIONED APPLIANCE

- The user is responsible for consigning the obsolete appliance to his disposal facility; otherwise, he will be liable to prosecution under the relevant waste disposal legislation.
- Appropriate separate disposal ready for recycling of decommissioned appliances, and environment-friendly processing and disposal of waste, help to prevent possible harmful impacts on the environment and health and encourage the recycling of the materials of which the product consists.
- For more detailed information on the waste disposal systems available, contact your lo cal waste disposal service, or the shop from which the appliance was purchased.

DIRECTIVE 2002/96/EC (WEEE): INFORMATION FOR USERS
This information is intended only for the owners of appliances which carry the symbol shown in Fig. A on the adhesive technical data label fitted to the product (serial number label).
This symbol indicates that the product is classified, under the relevant regulations as electrical or electronic equipment and is compliant with EU Directive 2002/96/EC (WEEE).
Therefore, at the end of its useful life, it must be handled separately from household waste; it can be consigned free of charge to a recycling centre for electrical and electronic equipment or returned to the dealer on purchase of an equivalent new appliance.
Italian Decree Law 151/05, which implements the EU guidelines, extends the principle of Producers' responsibility to the electrical and electronic products sector.
Producers are responsible for implementing and operating a system for disposing of the waste generated by the electrical and electronic equipment they offer for sale.
Producers are therefore responsible for collecting WEEE from the collection points (public and private), transporting them to suitable treatment centres, and the subsequent recycling and reuse of the materials.

Fig.A

7.1.2 MATERIALS IN CONTACT WITH FOODS. INFORMATION FOR USERS.

EUROPEAN REGULATION No 1935/2004: INFORMATION FOR USERS.
The symbol shown here, which appears on the packaging, indicates that the materials in this product which may come into contact with food are compliant with the requirements of European Regulation No 1935/2004.
This regulation is based on the principle that materials or objects intended for direct or indirect contact with foods must be sufficiently inert to rule out the risk of transfer of substances to the foods in quantities such as to put human health at risk or cause an unacceptable change in the foods' composition or a deterioration of their organoleptic characteristics.

Fig. B

* Foods might come into contact:
1.Inside the oven chamber, with oven shelves, dripping pans, confectionary trays, oven door glazing, rubber gaskets, and the sides of the oven itself.
2.On the hob, with pan stands, burners and the hob skin.
3.In the food-warmer drawer, with the sides of the compartment.

7.2 GENERAL SAFETY

• This appliance is intended solely for domestic use. The oven must only be used for preparing food.
• The electricity supply must always be disconnected before any procedures inside the oven or where there is the risk of accessing live parts.
• Never touch the oven door hinges without due care as injury may result
• This appliance must not be used by those with reduced mental or motor capacities (including children), or by those who are not experienced or know how to work it, unless supervised or instructed on its use by safety personnel.
• Parents must avoid children to play with the appliance.
• The appliance becomes very hot during use. Care should be taken not to touch the heating elements inside the oven.
• Warning: accessible parts may become very hot during use, children should be kept at a safe distance.
• If the power supply cable is damaged it must be replaced by the producer, the after-sales service or a skilled person to avoid hazards.
• The appliance becomes hot during use.
• Removal all packaging residues, e.g. any polystyrene fragments, from the oven.
• No responsibility is accepted for injury or damage deriving from poor installation or incorrect use of the appliance.
• Improper repairs are a source of danger; repairs must only be performed by technical staff who have been suitably trained by the manufacturer.
• In the event of malfunctions, contact the after-sales service without delay.

WARNING: Do not touch the oven heating element.

WARNING: Make sure that the appliance is switched off before changing the light bulb to avoid electric shock.

7.3 ENVIRONMENTAL PROTECTION AND SAVING

• Using the oven between late afternoon and early morning helps to reduce demand peaks.
• Keeping the oven door gaskets clean and in good condition, so that they adhere to the door firmly, reduces heat loss.

8.FOR THE INSTALLATION ENGINEER

The appliance must be installed by a qualified person, who must follow the instructions provided in this manual and in the regulations:Law n. 46 of 05.03.1990 – Regulations on the Safety of Systems

8.1. Technical Data

Heating Element Power	
Bottom heating element	1100 W
Top - bottom heating element	1100-1500 W
Fan heating element	2000 W
Oven light	15 W
Cooling fan (where installed)	22-26 W
Oven fan	25 W
Power supply voltage (50-60Hz)	230 V

Oven usable dimensions	
Width	mm. 411
Depth	mm. 391
Height	mm. 330
Volume	l. 58

Usable dimensions of cavity in building-in cabinet	
Height	mm. 584
Width	mm. 564
Depth	mm. 550

8.2 Pre-Installation Procedures

• Unpack the appliance and recycle the packaging material in accordance with the relevant regulations.
• After unpacking, check the appliance for damage. If in doubt, do not use the appliance and contact a qualified professional.
• The packaging materials (plastic bags, expanded polystyrene, nails, etc.) must not be left within reach of children since they are potentially hazardous.
• Check that the accessories are in the bottom of the packaging.
• Do not make improper use of the oven door handle during transport and installation.

8.3 Building-In the Oven

• In order to allow the product to be built in correctly, the cabinet must have the following characteristics:
- the panels next to the oven must be in heat-resistant material;
- if the cabinet is in veneered wood, the adhesive used must withstand a temperature of 100°C;
- when building-in the oven, whether the installation is under-counter or in a tall unit, the cabinet must have the dimensions stated in Fig. 1 – page 16

- Place the oven in the cabinet and screw the 4 screws fully down, using the holes provided in the facia, visible when the oven door is opened. Make sure that the screws are inserted towards the centre of the wood in the cabinet: (see Fig.1-3-page 16). Before fixing the screws, also ensure that the oven is correctly aligned with the floor with the aid of a spirit level.
- An opening in the top of the tall unit, or a 10 mm gap above the oven surround, should be provided to ensure adequate ventilation. (see Fig. 1 - page 16).
- If the oven is to be installed close to another appliance, check that there is no interference between the two devices when in operation.
- Once the appliance has been built in, no contact with electrical parts must be possible.

8.4 Connecting to the electrical mains

For direct connection to the mains, a mains cut-off device with a contact breaking gap that ensures complete disconnection in category lll overvoltage conditions must be provided, in accordance with the installation rules.

WARNING: The plug must be reachable when the appliance is installed.

Useful information for the installation engineer:

- the green-yellow coloured wire must be used to make the earth connection;
- the blue wire for the neutral;
- the brown wire for the live connection;
- the cable must not touch hot surfaces with a temperature over 75°C;
- if the cable is replaced, the new one must be of H05RR-F or H05V2V2-F type of suitable gauge (see Fig. 2 – page 16);
- if the appliance is supplied without a cable, use a type H05RR-F or H05V2V2-F cable of suitable gauge (see Fig. 2 – page 16);

The installer is responsible for making the electrical connection correctly and for compliance with safety regulations. The electrical connection diagrams are provided in Fig. 2 – page 16.

IMPORTANT WARNING:

The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused by failure to comply with the instructions provided and the relevant regulations and standards**.**

9. GENERAL PRECAUTIONS

9.1. Oven Accessories

The accessories provided in the oven are:

1. The shelf, which supports the pans for cooking confectionery or roasts, or on which meat for grilling is placed directly.
2. The drip pan under the grill is used to collect juices, which drip from the food that is cooked directly on the grill. The drip pan can also be used for cooking.

9.2. “Pull-Out Oven Runners” Kit

Some versions of the appliance are fitted with telescopic runners.
They are extremely convenient when cooking, since they allow shelves to be pulled right out, and stopped in the fully extracted position.
This convenient aid allows foods to be checked with no risk of burns, and ensures more thorough cleaning.
The oven can be fitted with a “Pull-Out Runner” kit on request.
This optional can be ordered from your deale**r.**

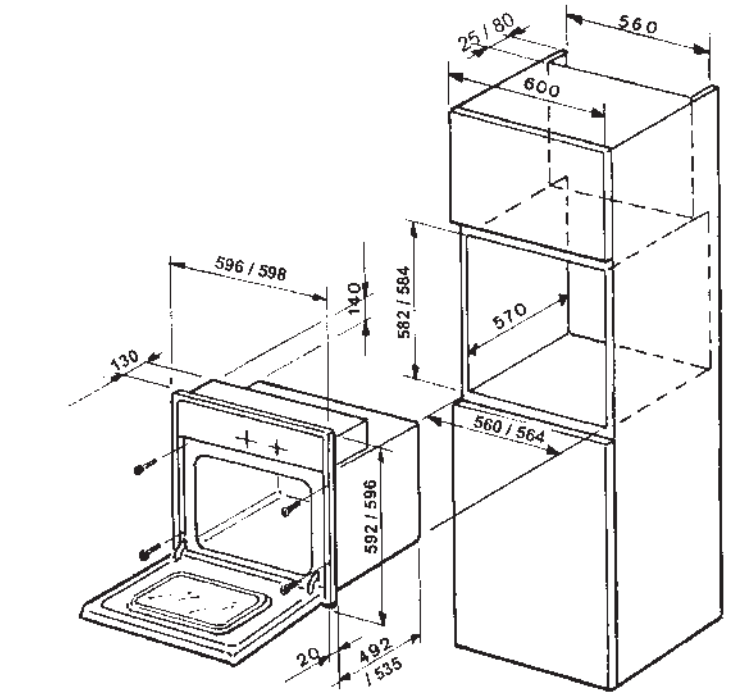
10. OPERATIVE TESTS – DIAGNOSTIC MODE

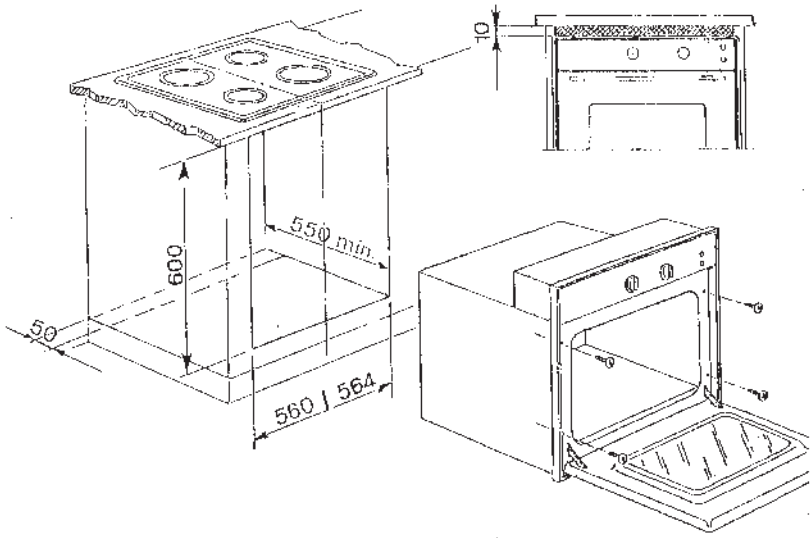
10.1. GENERALITIES

To activate the Line Diagnostic and Test mode, press on the center of the knob for at least 5 seconds, at power-up, with the selector on OFF.

The diagnostic program requires the user to intervene on the knob to sequentially advance the operational pitch. The procedure automatically terminates through the time-out mode if the knob is not used within 3 minutes.

Once out of the Diagnostic process, the control board is always brought back to the Power-up operative state.



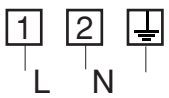


①

CONNECTION DIAGRAM

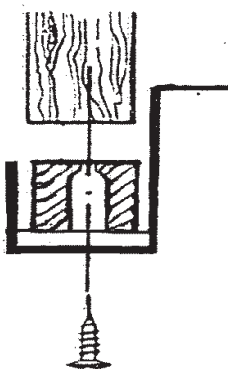
230 V TWO-PHASE

Wire gauge:



> 3,5 kW	3x2,5 mm²
2,2 - 3,5 kW	3x1,5 mm²
0 - 2,2 kW	3x1 mm²

②



③

BOMPANI ITALIA Spa. - Via Emilia Est, 1465
41100 Modena - Italy
Tel + 39 059 282278 - Fax +39 059 281774
www.bompani.it - bompani_italia@bompaniitalia.it

Bompani

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Содержание

1. **Общие положения** 5
2. **Интерфейс пользователя и элементы управления** 5
2.1 Пиктограммы и сигналы экрана....5
2.2. Псевдо клавиатура «повернуть и нажать» 5
2.3. Функция при повторном нажатии (центральная часть ручки)....6
3. **Использование духовки**....6
3.1. Настройка часов....6
3.2. Счетчик 6
3.3. Включение и выбор режима готовки 6
3.4. Изменение температуры 7
3.5. Выключение духовки 7
3.6. Ручное управление с неопределенным временем....7
3.7. Полуавтоматическая функция с длительностью готовки....7
3.8. Полуавтоматическая функция времени завершения готовки 7
3.9. Автоматическая работа....7
3.10. Сброс параметров 7
3.11. Уровень громкости звукового сигнала 7
3.12. Режимы готовки и модели....8
4. **Описание некоторых функций**....10
4.1 Размораживание 10
4.2. Специальная функция гриля 10
4.3. Таблица функций гриля....10
4.4. Управление тангенциальным вентилятором....11
4.4.1. Выбор цикла готовки....11
4.4.2. Остановка цикла готовки (выключение, ожидание) 11
5. **Сообщения об ошибках**....11
5.1 Неисправности 11
5.1.1 Обнаружение и сигналы 11
5.1.2. Сброс сигнализации....11
5.1.3. Таблица устранения неполадок....11
6. **Уход и очистка** 12
6.1. Рекомендации по очистке духовки 12
6.2. Обслуживание 12
7. **Правила, общая безопасность и защита окружающей среды** 13
7.1. Правила 13
7.1.1 Утилизация: упаковка и неработающее оборудование 13
7.1.2. Материалы, контактирующие с едой. Информация для пользователей 14
7.2 Общая безопасность 15
7.3. Защита и сохранение окружающей среды 15
8. **Информация для инженера по установке** 15
8.1. Технические характеристики 15
8.2. Процедуры перед установкой....16
8.3 Встраивание духовки....16
8.4. Подключение электропитания 16
9. **Общие предосторожности**....16
9.1. Аксессуары духовки....16
9.2. Набор «выдвижных реек духовки» 16
10. **Тесты работы – диагностический режим** 17
10.1. Общие положения....17

Изображения.....18

Введение

Поздравляем вас с приобретением духовки из коллекции **BOMPANI ITALIA**. Этот новый продукт разработан и произведен из качественных материалов, с использованием инновационных технологий, он должен помочь вам практически осуществить ваши рецепты. Поэтому мы просим вас прочитать следующие простые инструкции, это позволит вам достичь превосходных результатов с первого раза: в инструкциях содержится важная информация относительно безопасности, использования и обслуживания оборудования.
Эта инструкция относится к различным версиям продукта. Просто пропустите разделы, относящиеся к аксессуарам и инструментам, которые вы не приобретали.

BOMPANI ITALIA не несет ответственности за травмы и повреждения в результате плохо выполненной установки или неправильного использования оборудования.

Если вы обращаетесь к вашему поставщику за запасными частями, важно указать номер модели и серийный номер с идентификационной пластинки, которую можно увидеть при открытой дверце духовки.

Произведенное оборудование должно соответствовать различным правилам, учитывая это, при возможности в производстве оборудования **BOMPANI ITALIA** использовались инновационные методы, которые еще больше повышают безопасность и защиту окружающей среды.

Поэтому все продукты **BOMPANI ITALIA** соответствуют:

Директива 2006/95/EC, относящаяся к электрическим продуктам, работающим на низком напряжении.
• Эта директива требует, чтобы электрическое и электронное оборудование, работающее на напряжениях 50-1000 В переменного тока и 75-1500 В переменного тока было произведено с соблюдением соответствующих стандартов, относящихся к безопасности при бытовом и промышленном использовании. Директива относится к электрическому оборудованию вообще, основная ее цель – предотвратить все опасности, связанные с использованием электричества;

• Европейские правила 1935/2004, относящиеся к материалам и объектам, контактирующим с едой;

• Директива 2002/95/EC, призванная ограничить или запретить использование определенных опасных веществ, в том смысле, что цена продукта также зависит от социальной ценности, которую он создает;

• Директива 2002/40/EC, ссылочный стандарт, который относится к старой директиве 92/75/EEC относительно маркировки домашних электронных духовок в плане потребления энергии;

• Директива 2004/108/EEC относящаяся к требованиям по электромагнитной совместимости. Эта директива относится к сигналам, которые излучает оборудование в ходе штатного использования, и защите общественных телекоммуникационных сетей от всех типов повреждений;

• Директива 2002/96/EC (WEEE), относящаяся к отходам электрического и электронного оборудования, и предупреждающая о необходимости раздельной утилизации оборудования, готового к повторной переработке, а также о экологически чистой обработке и утилизации отходов. Она призвана предотвратить потенциально вредное воздействие на окружающую среду и здоровье, а также стимулировать повторную переработку материалов, из которых состоит продукт.

Перед использованием оборудования, внимательно прочитайте инструкцию и сохраните ее в надежном месте для последующего использования

Для вашей безопасности

Каждый пользователь приобретенного оборудования отвечает за правильное его использование и поддержание в хорошем состоянии.

• Поврежденное оборудование не должно использоваться (см. Послепродажное обслуживание).
• Любой ремонт должен выполнять один из одобренных производителем сервисных центров, с использованием оригинальных запасных частей. Невыполнение этих правил может плохо сказаться на безопасности оборудования.
• Оборудование должно подключаться к электросети только авторизованным персоналом с соблюдением соответствующих правил относительно электропитания и принятого в стране установки строительного законодательства.
• Отключить оборудование от электросети перед выполнением любых работ по чистке или обслуживанию.
• Не вынимать вилку из розетки тяня за шнур питания; вынимать аккуратно, чтобы не повредить провода внутри шнура.
• Не класть шнур питания рядом с частями, которые могут нагреваться во время работы, не допускать придавливания шнура питания.
• Не хранить внутри духовки горючие, взрывоопасные и чувствительные к теплу предметы, такие как бумага, тряпки , моющие средства; при включении духовки они могут вызвать пожар.
• Хотя наши продукты отвечают правилам относительно температуры поверхностей («холодная дверца»), все же нельзя допускать детей к дверце и панели управления духовкой во время ее работы.
• Доставая и вставляя противень, всегда используйте кухонные рукавицы.
• Всегда следите за едой во время готовки, так как масло и жир легко загораются. Перед следующим использованием духовки, очистить ее от жира и остатков еды.
• Не класть на открытую дверцу духовки тяжелые предметы, это может повредить шарниры.
• Повреждения в результате невыполнения этих правил не являются гарантийным случаем.

Первый запуск

• Отключить оборудование от сети, как для любых работ по очистке и обслуживанию.
• Вынуть аксессуары из духовки.
• Снять с духовки все остатки упаковки, например, куски полистирола.

Дальше действовать следующим образом:

1. Вынуть из духовки полочки.
2. Почистить духовку и аксессуары бытовым чистящим средством для мойки в горячей воде.
3. Вытереть внешние поверхности влажной тряпкой.
4. Поставить полочки на место.

5. В первый раз прогреть пустую духовку с закрытой дверцей в течение не менее 30 минут, терморегулятор должен стоять на максимальной отметке. Затем выключить духовку, открыть дверцу и проветрить кухню. Заметный запах получается в результате испарения материалов, использованных для защиты духовки во время хранения.

Использовать бытовое моющее средство, безопасное для окружающей среды и здоровья; не использовать продукты, содержащие агрессивные химические вещества.

Для последующих чисток, см. инструкции раздела 6.

Перед включением оборудования, внимательно проверьте его на отсутствие повреждений. Если обнаружено повреждение в результате транспортировки, немедленно сообщите о нем в ближайший сервисный центр послепродажного обслуживания.

Предупреждение: Гарантийный ремонт повреждений, влияющих на внешний вид продукта возможен только в период доставки и ввода в эксплуатацию оборудования; поэтому за проверку состояния продукта на момент доставки отвечает покупатель. В случае неисправностей, немедленно свяжитесь с сервисным центром послепродажного обслуживания, следуйте рекомендациям производителя, описанным в разделе «Послепродажное обслуживание».

1. Общие положения

Предупреждение: Установку должен выполнять квалифицированный человек, он должен выполнять инструкции, приведенные в этой брошюре и предписанные законом (Закон № 46, от 03/05/1990 – Стандарты безопасности систем).

2. Интерфейс пользователя и элементы управления

2.1 Пиктограммы и сигналы экрана

Кастрюля	Означает режим готовки: -.Если горит, означает, что готовка в процессе. - Если мигает, это означает завершение фазы готовки. Если не горит, это означает, что готовке мешает команда задержки. Индикатор не горит на этапе отложенного запуска, он включается, когда реально начинается готовка
Авто	Означает автоматический режим готовки: - Обычно не светится. - Если светится, это означает, что было выбрано время готовки (духовка не находится в ручном режиме), при этом горит иконка «Кастрюля». - Если мигает, это означает завершение фазы готовки.
Звонок	Означает состояние таймера. - Обычно не светится. - Если светится, это означает, что таймер включен или задан. -. В конце процесса готовки по таймеру, индикатор гаснет

Рабочее состояние	**На экран выведено**
Включение	Постоянно мигают «0:00» и «Auto», «:» постоянно горит
Простой	Текущее время с ":", "Pot" не горит
Ручная готовка с неопределенным временем	Текущее время с ":", "Pot"
Полуавтоматическая готовка с заданной длительностью	Текущее время с ":", "Pot" и "Auto"
Полуавтоматическая готовка с заданным временем завершения	Текущее время с ":", "Pot" и "Auto"
Ожидание запуска автоматического режима	Текущее время готовки с ":" и "Auto". Индикатор "Pot" не горит
Конец готовки	Текущее время с ":", мигает "Auto"

Экран температуры	Установленное значение температуры и значек "°"

2.2. Псевдо клавиатура «повернуть и нажать»

Позволяет изменить настройки параметров, выполнив одно из трех действий:

- "Нажать": Нажать (и отпустить) центральную часть: перелистывание пунктов меню
- "+": вправо для увеличения
- "-": влево для уменьшения

"+" и "-" срабатывают при:
- в момент между соответствующими фазами настройки
- при удерживании в режиме готовки температура изменяется с шагом в 5℃

Каждые 500 мс в течение первой секунды
Каждые 60 мс в течение следующих

Любое из трех этих действий: нажатие, “+”, и “-“, сопровождается коротким звуковым сигналом (щелчок), подтверждающим, что действие было принято.

2.3. Функция при повторном нажатии (центральная часть ручки)

При повторных нажатиях повторяется следующая последовательность, независимо от того, был ли выключатель во включенном или выключенном положении:

Выключатель в ВЫКЛЮЧЕННОМ положении	Выключатель в НЕ ВЫКЛЮЧЕННОМ положении	На экране отображается через 2 секунды	Действия кнопок “+” и “-”
1	1	Мигает значение по умолчанию, иначе настройка текущего времени сигнализации	Установка времени будильника
Не доступно	2	Мигает значение по умолчанию, иначе настройка текущего времени сигнализации	Установка длительности готовки
Не доступно	3	Разница между текущим временем и длительностью (по умолчанию или текущей), если мигает	Установка времени завершения готовки
4	4	Мигающие часы	Установка текущего времени (часы)

3. Использование духовки

При первом включении, часы на экране показывают 12:00, часы идут, значение изменяется каждую минуту.

Функции духовки заблокированы независимо от положения ручки переключателя, автоматически включается режим установки времени.

3.1. Настройка часов

Настроить часы независимо от ручки переключателя можно, только если не задано время готовки. Если текущий режим не «Настройка часов», пролистайте меню нажав ручку (S&P), пока на экране не появится “hour”, чтобы ввести часы. Установите часы при помощи “+”/”-“; нажмите и отпустите центр ручки для подтверждения. Затем установите минуты при помощи “+”/ “-“;нажмите и отпустите центр ручки для подтверждения.
После подтверждения минут, духовка автоматически перейдет в рабочий режим, в зависимости от положения переключателя (OFF либо готовка).

3.2. Счетчик

Эта функция не взаимодействует со входами и всегда доступна, независимо от того, в каком состоянии находится духовка. Нажмите и отпустите ручку настройки режима, пролистав до момента, когда на экране появится “Bell”.
Подождите 2 секунды. Появится текущее значение счетчика (“- -“ если не установлен).
Для изменения используйте клавиши “+”/ “-“.
Если счетчик не установлен, при первом нажатии “+”/ “-“ будет показано значение по умолчанию 90. Для подтверждения текущего значения, нажмите и отпустите ручку, либо подождите 4 секунды. По истечение времени раздается звуковой сигнал и мигает пиктограмма со звонком.
Чтобы выключить звуковой сигнал и мигание, просто нажмите ручку.

3.3. Включение и выбор режима готовки

Повернуть ручку режима готовки в нужное положение.
На экране на 2 секунды появится сообщение “On”, затем температура по умолчанию, выбранная функция и

соответствующие символы.
Выбор подтверждается переключателем, совмещенным с регулятором мощности. При каждом изменении выбора температура возвращается на значение по умолчанию для выбранной функции, показанной на экране.

3.4. Изменение температуры

Если температура показана на экране, ее можно изменить при помощи клавиш “+”/ “-“. Во время готовки, духовка показывает текущее время, поэтому при первом нажатии “+”/ “-“ отображается текущее значение температуры. При каждом последующем нажатии “+”/”-“ , температура изменяется.

3.5. Выключение духовки

Повернуть переключатель мощности в положение “0” для выключения духовки и возврата в режим отображения времени. Духовка готова получать следующие команды.

3.6. Ручное управление с неопределенным временем

Просто включить духовку и выбрать режим готовки.

3.7. Полуавтоматическая функция с длительностью готовки

Сначала включить духовку, затем выбрать режим готовки.
Чтобы задать длительность готовки, пролистайте меню, затем нажмите ручку (S&P), пока попеременно не будет выводиться “dur” и текущее время готовки.
Если до этого время не устанавливалось , текущим значением будет “- -“, после первого нажатия клавиш “+”/ “-“ будет отображено время по умолчанию 90’.
Для подтверждения текущего значения, нажмите и отпустите ручку, либо подождите 4 секунды. Когда это время истечет, прозвучит тройной звуковой сигнал, духовка выключится, а на экране будет показано время и мигающий символ “A”.
Для возврата к режиму неопределенного времени, повернуть ручку.
Повернуть ручку 1 в положение “0”, чтобы вернуться к отображению времени.
Духовка готова получать следующие команды.

3.8. Полуавтоматическая функция времени завершения готовки

Сначала включить духовку, затем выбрать режим готовки.
Чтобы задать время выключения духовки, пролистайте меню, пока попеременно не будет отображаться “End” и время завершения готовки.
Если до этого время не устанавливалось, отображаемое значение будет совпадать с текущим временем.
При помощи “+”/ “-“ измените минуты. Для подтверждения (и перехода в режим настройки минут), нажмите и удерживайте ручку в течение 4 секунд.
Когда это время истечет, прозвучит тройной звуковой сигнал, духовка выключится, а на экране будет показано время и мигающий символ “A”.
Для возврата к режиму неопределенного времени, повернуть ручку.
Повернуть ручку 1 в положение “0”, чтобы вернуться к отображению времени.
Духовка готова получать следующие команды.

3.9. Автоматическая работа

Это комбинация двух предыдущих режимов, поэтому нужно задать как длительность времени готовки, так и время завершения режима готовки, чтобы обеспечить отложенное включение. Входы духовки будут выключены во время фазы паузы, и во время запуска автоматически включатся. Это время нельзя задать напрямую, но оно неявно получается из длительности готовки и времени выключения.

3.10. Сброс параметров

Для сброса любого параметра, просто пролистайте пункты меню, нажимая и отпуская ручку выбора. Когда появится подсказка, соответствующая сбрасываемому параметру, вместо того, чтобы отпустить ручку, удерживайте ее нажатой 5 секунд. Кроме того, длительность и время завершения готовки можно сбросить, переведя ручку питания в положение OFF.

3.11. Уровень громкости звукового сигнала

При духовке в режиме простоя и ручке питания в положении OFF, при помощи ручки “-“ можно изменить интенсивность звукового сигнала (громкость и частоту) на один из трех заданных вариантов. Последний

прозвучавший сигнал будет использоваться при следующей готовке.

3.12. Режимы готовки и модели

Выбор режимов готовки осуществляется при помощи ручки выбора мощности. В центральной части ручки выбора мощности установлен потенциометр. Этот потенциометр имеет такое же количество положений, что и ручка.
Всего может быть от 8 до 11 режимов готовки, каждому из них соответствует свое напряжение от 0 до 5 Вольт.

Режим готовки (профиль) характеризуется:
- минимальной температурой
- рекомендуемой температурой готовки
- максимальной температурой
- набором параметров для оптимизации расхода тепла
- пороговыми значениями включения/выключения тангенциального вентилятора

В следующей таблице приведены режимы работы и соответствующие им параметры.

Функции	Выключено	LUCE	Размораживание	Нижний	Нижний вентилятор	Гриль	Вентилятор гриля	Циркулярный вентилятор	Статическая	Статическая, вентилятор	Двойной гриль	Быстрый нагрев	Верхний	N/A	N/A	N/A	N/A
ID →	0	0+ 128	1	2	3	4*	5	6	7	8	9*	10	11	12	13	14	15
Минимальная температура	-	-	0	50	50	L1	50	50	50	50	L1	180	50				
Температура по умолчанию.	-	-	deF	200	200	L2	180	175	200	175	L4	200	200				
Максимальная температура	-	-	0	250	250	L5	200	250	250	250	L5	220	250				
Порог включения вентилятора	160	160	n/a	200	200	160	160	200	200	200	160	160	160				
Порог выключения вентилятора	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110				

В таблице ниже показаны модели и связь между положением ручки и функцией.

Модель	**OFF**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**
ID функции.8+ 0P	0	1	7	6	8	4*	2	5	3
Положение ручки.	0	1	2	3	4	5	6	7	8

В таблице ниже приведены режимы работы духовки.

		Режимы работы духовки.
Pr01		Включена функция размораживания продуктов.
Pr02		Включен верхний и нижний нагревательный элемент. Духовка прогревается сверху и снизу для «обычной готовки».
Pr03		Включен режим с пониженным нагревом и вентилятором; работают круговой нагревательный элемент и вентилятор. Эта функция идеально подходит для проверки.
Pr04		Включены все элементы готовки, работают верхний и нижний нагревательный элемент, а также вентилятор.
Pr05		Включена функция гриля. Прямой высокотемпературный нагрев грилем рекомендуется для поджаривания еды.
Pr06		Включен нижний нагревательный элемент. Духовка прогревается только снизу.
Pr07		Включена функция готовки с грилем и вентилятором, включены гриль, вентилятор внутри духовки и верхний нагревательный элемент. Эта функция комбинирует нагрев с одной стороны и циркуляцию нагретого воздуха внутри духовки. Это предотвращает подгорание поверхности еды и помогает проникновению тепла. Лучше всего подходит для печеных изделий из теста.
Pr08		Включены нижний нагревательный элемент и вентилятор внутри духовки. Эта функция лучше всего подходит для готовки пиццы (Для дополнительной информации, см. раздел о готовке пиццы).

Устройство безопасности

Чтобы предотвратить перегрев оборудования, духовка оборудована температурным датчиком, срабатывающим при сбое главного термостата. Он отключает подачу электричества: не пытайтесь устранить неполадку самостоятельно, обратитесь в ближайший сервисный центр.

Перед тем, как положить в духовку еду, она должна прогреться не менее 10 минут.

При готовке с режимом вентилятора, можно одновременно заполнить две полочки. Однако, если изменилось количество или тип еды, изменится и время готовки.

Использование функций готовки

Размораживание

Перевести ручку выбора на символ , оставить ручку выбора температуры на нуле. Вентилятор внизу духовки будет прогонять воздух комнатной температуры вокруг еды. Этот режим идеально подходит для размораживания любой еды, но он особенно хорош для нежной еды, которая не требует нагрева, например: замороженные торты, крем, фруктовые десерты.

Обычная готовка

Перевести ручку выбора на символ , повернуть ручку выбора температуры на нужную температуру. Тепло поступает сверху и снизу, еда равномерно прогревается.

Готовка с вентилятором

Перевести ручку выбора на символ повернуть ручку выбора температуры на нужную температуру. В режиме готовки тепло внутри духовки разгоняется вентилятором. Это обеспечивает более равномерное распределение тепла и, таким образом, более нежную готовку. Эта функция также полезна при одновременной готовке нескольких блюд на разных полках. В этом случае нужно использовать верхние рейки и третьи рейки снизу. При готовке одного блюда для лучших результатов поставьте полочку на самые нижние рейки. Эта функция идеально подходит для готовки суфле, так как требуется деликатный равномерный прогрев.

Готовка мяса и рыбы

Мясо можно положить в тарелки для духовки или противень, или же просто на полочку, ВСЕГДА добавляйте немного воды в поддон для жира, установите поддон на рейки под полочкой. В поддон будет попадать расплавленный во время готовки жир, а вода будет предотвращать горение жира и образование неприятного запаха или дыма. Светлое мясо, птица и рыба готовятся при средней температуре (от 150 до 250 градусов); для готовки красного мяса «с кровью», использовать температуру от 200 до 220 градусов в течение небольшого времени.

Готовка пиццы

Для готовки пиццы используйте функцию : в этой программе используется нижний нагревательный элемент и вентилятор. В этой комбинации духовка быстро прогревается, большая часть тепла поступает снизу. Если одновременно используется более одной полочки, их нужно поменять местами в середине процесса готовки. Рекомендуемая температура составляет 220° при среднем времени готовки 15-20 минут.

Готовка кондитерских изделий

Для тортов минимальная температура составляет от 160° до 200°C. Перед началом готовки духовка должна прогреться не менее 15 минут: после начала готовки постарайтесь не открывать дверцу духовки.

Готовящиеся продукты	**Вес** **(кг)**	**Полочка для готовки** **Положение снизу**	**Температура** (°C)	**Время прогрева** (Минуты)	**Время готовки** (минуты)
Паста: Лазанья	2.5	2	210	10	60-75
Каннеллони	2.5	2	200	10	40-50
Макаронная запеканка	2.5	3	200	10	40-50
Мясо: Говядина	1.7	2	220-250	10	120-160
Курица	1.5	2	200-220	10	45-60
Утка	1.8	2	200-220	10	100-110
Кролик	2.0	2	200-220	10	70-80
Ягненок	1.8	2	200-220	10	90-95
Рыба: Макрель	1.1	2	160-220	10	45-70
Лосось	1.5	2	160-220	10	45-70
Форель запеченная в бумаге	1.0	2	160-220	10	45-70
Пицца: Неаполитана	1.0	1-3	200-230	15	10-20
Торты : Бисквиты	0.5	2-3	160-180	15	30-50
Фруктовые пирожные	1.1	2-3	160-180	15	30-50
Киш	1.0	2-3	160-180	15	30-50
Дрожжевой торт	1.0	2-3	165	15	30-50
Гриль: Говядина на гриле	1	2	-	5	15-20
Курица-гриль	1,5	2	-	5	20
Гамбургер	1.	2	-	5	7
Макрель	1	2	-	5	15-20
Поджаренные сандвичи	n°4	2	-	5	5

Замечание: Время готовки приведено для примера, оно может отличаться в зависимости от личного вкуса.

4. Описание некоторых функций

4.1 Размораживание

На экране отображается сообщение “DEF” без возможности изменить температуру.

4.2. Специальная функция гриля

Параметры режима готовки с использованием гриля устанавливаются для выбора уровней мощности, получаемых при помощи соответствующих циклов включения/выключения.

Первоначальная предельная температура «конца предварительного нагрева» включает нагревательные элементы на все время предварительной фазы, в конце которой начинается цикл включения/выключения.

Вторая предельная температура определяет дополнительный предел работы духовки. Если этот предел превышен, время выключения автоматически увеличивается, чтобы отсрочить следующее включение до того момента, когда значение температуры упадет ниже предельного.

Таким образом, время включения всегда одинаковое, но время выключения является минимальным значением.

4.3. Таблица функций гриля

	Конец предварительного нагрева Температура датчика	**Предел работы** Температура датчика.	Время включения (фиксированное).	Время выключения (минимум)

Гриль уровень 1	110	140	60 сек	160 сек
Гриль уровень 2	120	160	70 сек	140 сек
Гриль уровень 3	130	180	80 сек	120 сек
Гриль уровень 4	140	200	90 сек	100 сек
Гриль уровень 5	150	220	110	80 сек

4.4. Управление тангенциальным вентилятором

4.4.1. Выбор цикла готовки

Тангенциальный вентилятор включается независимо от температуры в духовке, через 15 минут после выбора режима или даже раньше, если измеренная температура выше значения «предела срабатывания». При функции Размораживания (DEFROST), тангенциальный вентилятор включается сразу.

4.4.2. Остановка цикла готовки (выключение, ожидание)

В конце цикла готовки начинается фаза наблюдения, которая длится 20 минут, на этой фазе тангенциальный вентилятор выключается, если температура падает ниже «предела срабатывания».
После 20 минут тангенциальный вентилятор остается выключенным независимо от температуры.

5. Сообщения об ошибках

5.1 Неисправности

5.1.1 Обнаружение и сигналы

Плата управления в состоянии обнаружит любую неисправность и среагировать на нее, если она длится более 1 минуты (время наличия). Кратковременные неисправности не вызывают реакцию платы управления.
В случае обнаружения неисправности, входы отключаются, на экране появляется сообщение “E” и соответствующий код ошибки, а также звучит звуковой сигнал.
Даже если неисправности больше нет, это уведомление не пропадает. Тем не менее, другие неисправности будут обнаружены и для них будет выдан соответствующий сигнал.

5.1.2. Сброс сигнализации

Если перевести переключатель в положение OFF, то обнаруженная неисправность и связанные с ней неисправности будут проигнорированы, система обнаружения неисправностей будет сброшена.
Показанный код больше не отображается, система пытается работать так, как будто ничего не произошло:
- Если неполадка устранена, больше сигнализаций не будет, так как система вернулась к идеальному рабочему состоянию;
- Если неполадка все еще есть, она вызовет сигнализацию еще раз.
Если же сигнализация произошла, когда духовка была выключена, переключатель может находиться в любом положении. Однако, система обнаружения будет сброшена.

5.1.3. Таблица устранения неполадок

Код	**Описание**
1	Камера. Датчик температуры (отсутствие контакта)
2	Камера. Датчик температуры (короткое замыкание)
64	К силовой плате не подключен переключатель функции. Эту ошибку нельзя сбросить, так как система управления не может определить положение переключателя функции.
128	Переключатель S&P Не подключен к силовой плате
Другие значения	Множественная неисправность: значение – это сумма отдельных неисправностей, которые были обнаружены

6. Уход и очистка

Проигнорируйте разделы, относящиеся к аксессуарам и инструментам, не входящим в комплект поставки вашего оборудования.

6.1. Рекомендации по очистке духовки

• Главное правило – часто чистить духовку. Для естественной очистки использовать горячую воду с бикарбонатом натрия и/или лимонный сок и/или прозрачный винный уксус
• Не использовать паровые очистители.
• Моющие средства нельзя разбрызгивать прямо на элементы управления, используйте губку.
• Никогда не очищать стекло, если оно все еще горячее, разница температур может привести к его трескань ю. Подождать, пока стекло остынет до слегка теплого.
• Не использовать чистящие средства, содержащие каустическую соду, растворители или другие вредные вещества, так как они могут быть не полностью убраны после использования, а их остатки в небольших полостях могут высвобождаться во время готовки и попасть в еду.
• Для очистки не очень грязной духовки, протереть поверхность половиной лимона, дать высохнуть, затем протереть влажной губкой, чтобы удалить остатки грязи и лимонного сока.
• Если духовка очень грязная, поставить внутрь поддон с двумя литрами воды и ложкой аммиака и оставить на ночь. Стереть жир губкой на следующее утро.
• Если вы собираетесь готовить особо жирную пищу, остатков жира можно избежать, положив на дно духовки алюминиевую фольгу, в конце готовки ее можно будет легко снять вместе с жиром.
• При использовании моющих средств, помните об окружающей среде и следуйте инструкциям производителя. Сейчас на рынке существует большое количество концентрированных твердых и жидких моющих средств с низкой экологической токсичностью.
• После чистки духовку нужно промыть большим количеством воды и высушить.
• Кроме реек, все аксессуары можно мыть обычным способом, даже в посудомоечной машине.
• В случае неглубоких царапин, нанести мягкой губкой специальное средство для чистки/полировки нержавеющей стали.
• Не использовать чистящие продукты для серебра.

Очистка нержавеющей стали

Для того, чтобы стальные поверхности оставались яркими и имели равномерную текстуру, за духовкой нужен уход и регулярная чистка. Нержавеющая сталь, использованная для производства духовки имеет цвет Silver Ice, она специально обработана для предотвращения отпечатков пальцев, благодаря которому поверхность остается блестящей даже после использования. Мы рекомендуем вам никогда не использовать абразивные губки, наждачную бумагу, проволочные щетки, кислоты или продукты, которые могут поцарапать поверхность. Очищать при помощи мягкой тряпки и обычной не абразивной жидкости для промывки; кремы не рекомендуются, так как они содержат мелкие абразивные частицы, которые могут оставлять следы на стали.

Очистка эмали и стекла

Эмаль – это стеклоподобное покрытие с замечательной устойчивостью к теплу и кислотам. Как стекло, она может быть повреждена при длительном контакте с кислотой, поэтому разлитый томатный соус, лимонный сок и уксус нужно немедленно вытереть. Для удаления особо въевшейся грязи можно использовать бикарбонат натрия или неабразивный чистящий крем. Ни в коем случае не использовать продукты для удаления накипи: они могут нанести непоправимые повреждения эмали. Внутренние поверхности духовки также покрыты эмалью и должны очищаться при помощи соответствующих средств, которые можно свободно купить в торговой сети. Лучше всего чистить духовку после каждого использования, пока она еще теплая. Мы рекомендуем не допускать накопления грязи, так как слой грязи труднее удалить, и есть опасность того, что на эмали останутся неустранимые отметки.

Очистка стекла на дверце

Все духовки оборудованы стеклянными дверцами с инновационными чрезвычайно удобными характеристиками. Внутреннюю стеклянную пластину можно легко снять без использования каких-либо инструментов: видимая система крепления без болтов позволяет легко выполнять очистку, что возможно только у стекла. Для правильного снятия стекла с дверцы, сделать следующее.
• Полностью открыть дверцу;
• Одновременно слегка поддеть монетками или отвертками с плоским жалом два углубления в нижней части дверцы;
• Освобожденное от креплений, стекло можно извлечь из углубления, в котором оно находится:
• После очистки, повторить ту же процедуру в обратном порядке.

Внимание: Будьте внимательны, стеклянные части нужно собрать в правильном порядке; внутреннее стекло имеет специальное отражающее тепло покрытие! Не чистить стеклянную дверцу духовки грубыми абразивными материалами или острыми металлическими предметами, так как они могут поцарапать поверхность и разбить стекло.

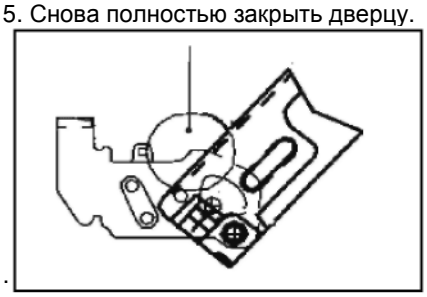
6.2. Обслуживание

• Отключить оборудование от электропитания путем извлечения предохранителей перед выполнением любых действий по очистке или обслуживанию.
• В случае поломки, в первую очередь проверьте предохранители домашней электрической сети.

• Если проблема не связана с электропитанием, пожалуйста, обратитесь в авторизованный сервисный центр, указав модель оборудования и серийный номер на идентификационной пластинке.
• Чтобы гарантировать характеристики безопасности, все работы по обслуживанию должны выполняться авторизованным персоналом.
• Неправильное обслуживание приводит к утрате прав на гарантийное обслуживание.

Замена лампочки духовки
Для замены лампочки в духовке, следуйте ниже приведенным инструкциям:
1. Выключить духовку и отключить шнур питания. Лампочка находится в верхнем правом углу задней стенки духовки;
2.Убедитесь, что духовка остыла, отвинтите стеклянную крышку;
3. Выкрутить лампочку и заменить ее на новую такого же типа;
4.Плотно привинтить стеклянную крышку на прежнее место.

Снятие дверцы духовки
Эта процедура должна выполняться только квалифицированным персоналом, так как она может представлять опасность для пользователя.
Дверцу можно снять следующим образом:
1.Полностью открыть дверцу;
2. Вставить две маленькие монетки (например, 10 евроцентов) в два отверстия на шарнирах, закрыть дверцу до того момента, когда монетки будут полностью вдавлены (см. рис.). Когда вставлены монетки, обращайтесь с дверцей и шарнирами очень осторожно.
3. Снять дверцу, удерживая ее за края и немного смещая вперед.
4. Чтобы снова установить дверцу на место, вернуть шарниры на прежнее место, убедиться, что они вошли в пазы, полностью опустить дверцу и вынуть ранее вставленные монетки.
5. Снова полностью закрыть дверцу.



Замена прокладки дверцы духовки
Всегда проверять прокладку дверцы, если она изношена, немедленно закажите замену у службы послепродажной поддержки.

7. Правила, общая безопасность и защита окружающей среды

7.1. Правила

7.1.1 Утилизация: упаковка и неработающее оборудование

• Пользователь отвечает за доставку устаревшего оборудования в пункт утилизации; если он этого не выполнит, то в его отношении возможно преследование в рамках действующего законодательства по утилизации отходов.
• Соответствующая утилизация готовых повторной переработке частей оборудования, дружественная к окружающей среде обработка и утилизация отходов помогает предотвратить возможное негативное влияние материалов, из которых состоит продукт, на окружающую среду и здоровье.
• Для более детальной информации о доступных системах утилизации отходов, обратитесь в местную службу по утилизации отходов или магазин, в котором вы приобрели оборудование.
ДИРЕКТИВА 2002/96/EC (WEEE): ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ
Эта информация относится только к пользователям оборудования, имеющего отметку, показанную на рис. A на наклейке с техническими характеристиками продукта (этикетка с серийным номером).
Этот символ означает, что продукт классифицирован по соответствующим правилам как электрические или электронные отходы и соответствует директиве EC 2002/96/EC (WEEE). Поэтому, в конце срока эксплуатации он должен утилизироваться отдельно от других бытовых отходов; он может быть бесплатно передан в центр переработки электрических и электронных отходов, или же возвращен продавцу при покупке эквивалентного нового оборудования.
Итальянский декрет 151/05, реализующий рекомендации EC, расширяет принцип ответственности производителя на сектор электрических и электронных продуктов. Производитель отвечает за реализацию и

работу системы утилизации отходов, которые создаются электрическим и электронным оборудованием, которое они предлагают для продажи. Производители таким образом отвечают за сбор отходов электрического и электронного оборудования с точек сбора (общественных и частных), транспортировку их в соответствующие центры по переработке, и последующую переработку и повторное использование материалов.

Fig.A

7.1.2. Материалы, контактирующие с едой. Информация для пользователей.

ЕВРОПЕЙСКИЕ ПРАВИЛА 1935/2004: ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ.

Показанный ниже символ, нанесенный на упаковку, означает, что материалы этого продукта, которые могут контактировать с едой, соответствуют требованиям Европейских правил 1935/2004. Эти правила основаны на следующем принципе: материалы или объекты, предназначенные для прямого или непрямого контакта с едой должны быть достаточно инертными, чтобы не допустить опасности переноса вещества на еду в количествах, представляющих опасность для здоровья человека, приводящих к неприемлемым изменениям в составе еды или ухудшению органолептических характеристик.

Fig. B

• Еда может контактировать:

1. Внутри камеры духовки с полочками, поддонами для сбора жира, лотками для выпечки, покрытием дверцы духовки, резиновыми прокладками, боковыми стенками духовки.
2. На конфорке с подставками для сковородок, горелками и облицовкой конфорки.
3. В ящике для разогрева пищи с ее стенками.

7.2 Общая безопасность

• Оборудование предназначено исключительно для домашнего использования. Духовку можно использовать только для готовки еды.
• Электричество нужно всегда отключать при работах внутри духовки, или если есть опасность контакта с частями под напряжением.
• Не касаться шарниров дверцы без должной осторожности, иначе возможна травма.
• Оборудование не должно использоваться детьми или лицами с ограниченными возможностями без соответствующего надзора.
• Родители должны следить, чтобы дети не играли с оборудованием.
• Во время использования оборудование сильно нагревается. Будьте внимательны, не касайтесь нагревательных элементов внутри духовки.
• Внимание: доступные части сильно нагреваются во время использования, дети должны находиться на безопасном расстоянии.
• Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен производителем, службой послепродажной поддержки или опытным человеком, чтобы избежать опасности.
• Оборудование нагревается во время использования.
• Удалить из духовки все остатки упаковки, например, кусочки полистирола.
• Производитель не несет ответственности за травмы или ущерб в результате не квалифицированной установки или использования оборудования.
• Неправильный ремонт является источником опасности; ремонт должен осуществляться только техническим персоналом, который прошел соответствующее обучение у производителя.
• В случае поломки, немедленно свяжитесь с центром послепродажного обслуживания.

Предупреждение: Не касаться нагревательных элементов духовки.
Предупреждение: Чтобы избежать поражения электрическим током, убедитесь, что оборудование выключено перед заменой лампочки.

7.3. Защита и сохранение окружающей среды

• Использование духовки в промежуток времени от позднего вечера до раннего утра позволяет уменьшить пиковые нагрузки на электросеть.
• Поддержание прокладок дверцы в чистоте и хорошем состоянии обеспечивает их плотное прилегание к дверце и уменьшает потери тепла.

8. Информация для инженера по установке

Оборудование должно устанавливаться квалифицированным человеком, он должен следовать инструкциям, приведенным в этом руководстве и соответствующих правилах: Закон №46 от 05.03.1990 – Правила по безопасности систем

8.1. Технические характеристики

Мощность нагревательного элемента

Нижний нагревательный элемент	1100.W
Верхний - нижний нагревательный элемент	1100-1500.W
Нагревательный элемент вентилятора	.2000 W
Освещение духовки	15.W
Охлаждающий вентилятор (если установлен)	22-26.W
Вентилятор духовки	25.W
Напряжение питания (50-60 Гц)	230.V

Полезные размеры встроенной полости

Высота	411 мм
Глубина	391 мм
Высота	330 мм
Объем	58 л

Полезные размеры встроенной полости

Высота	584 мм
Ширина	564 мм
Глубина	550 мм

8.2. Процедуры перед установкой

• Распаковать оборудование, переработать упаковку в соответствие с действующими правилами.
• После распаковки, проверить оборудование на повреждения. Если сомневаетесь, не используйте оборудование и свяжитесь с квалифицированным профессионалам. (См. службу послепродажной поддержки).
• Упаковочные материалы (пластиковые пакеты, пенополистирол, гвозди и т.д.) не должны оставаться в доступных для детей местах, так как они представляют потенциальную опасность.
• Убедиться, что на дне упаковки находятся аксессуары.
• Не использовать ручку дверцы духовки не по назначению во время транспортировки и установки

8.3 Встраивание духовки

• Чтобы правильно встроить духовку, ниша должна соответствовать следующим характеристикам:
- Панели, контактирующие с духовкой, должны быть из теплоустойчивого материала;
- Если ниша выполнена из фанеры, использованный клей должен выдерживать температуру 100℃;
- При встраивании духовки, если установка осуществляется под прилавком или в высокой конструкции, ниша должна иметь размеры, показанные на рис. 1 – страница 18
• Установить духовку в нише и полностью привинтить 4 винта, через отверстия на передней панели, которые видно при открытой дверце. Убедитесь, что винты вставлены в направлении дерева ниши: (см. рис..1-3- страница 18). Перед затягиванием винтов, также убедитесь, что духовка выровнена относительно пола при помощи ватерпаса.
• Нужно обеспечить полость сверху высокой конструкции или зазор 10 мм над духовкой, чтобы гарантировать достаточную вентиляцию. (см. рис. 1 - страница18).
• Если духовка должна быть установлена рядом с другим оборудованием, убедитесь что они не влияют друг на друга во время работы.
• После того, как оборудование встроено, контакт с частями под напряжением должен быть невозможен.

8.4. Подключение электропитания

Для прямого подключения к электросети, должно быть установлено устройство размыкания с зазором размыкания, соответствующее категории lll при повышенном напряжении, в соответствие с правилами установки.
Предупреждение: когда оборудование установлено, должен быть свободный доступ к вилке..

Полезная информация для инженера по установке:
• Зелено-желтый провод должен использоваться для заземления;
• Синий провод для нейтрали;
• Коричневый провод для фазы;
• Кабель не должен касаться горячих поверхностей с температурой выше 75℃;
• Если кабель заменен, то новый кабель должен соответствовать типу H05RR-F или H05V2V2-F и иметь соответствующее сечение (см. рис. 2 – страница 18);
• Если оборудование поставляется без кабеля, нужно использовать кабель типа H05RR-F или H05V2V2-F соответствующего сечения (см. рис. 2 – страница 18); Установщик отвечает за правильное выполнение электрических подключений и за соответствие правилам безопасности. Схема электрических подключений показана на рис. 2 – страница 18.
Важное предупреждение:
Производитель не может нести ответственность за любые повреждения в результате несоблюдения приведенных инструкций и соответствующих правил и стандартов**.**

9. Общие предосторожности

9.1. Аксессуары духовки

Духовка оборудована следующими аксессуарами:
1. Полочка, которая поддерживает поддоны для выпечки или жарки, на нее можно просто класть мясо для гриля.
2. Поддон для жира под грилем используется для сбора соков, которые капают с еды, которая готовится на гриле. Поддон для жира также может использоваться для готовки.

9.2. Набор «выдвижных реек духовки»

Некоторые версии оборудованы телескопическими рейками.
Они особенно удобны при готовке, так как они позволяют выдвигать полочки и останавливаются в полностью выдвинутом положении.

Этот удобный аксессуар позволяет проверять еду без опасности ожогов, а также осуществлять более тщательную очистку.
Духовка по запросу может быть оборудована набором «выдвижных реек».
Эту опцию можно заказать у вашего поставщика**.**

10. Тесты работы – диагностический режим

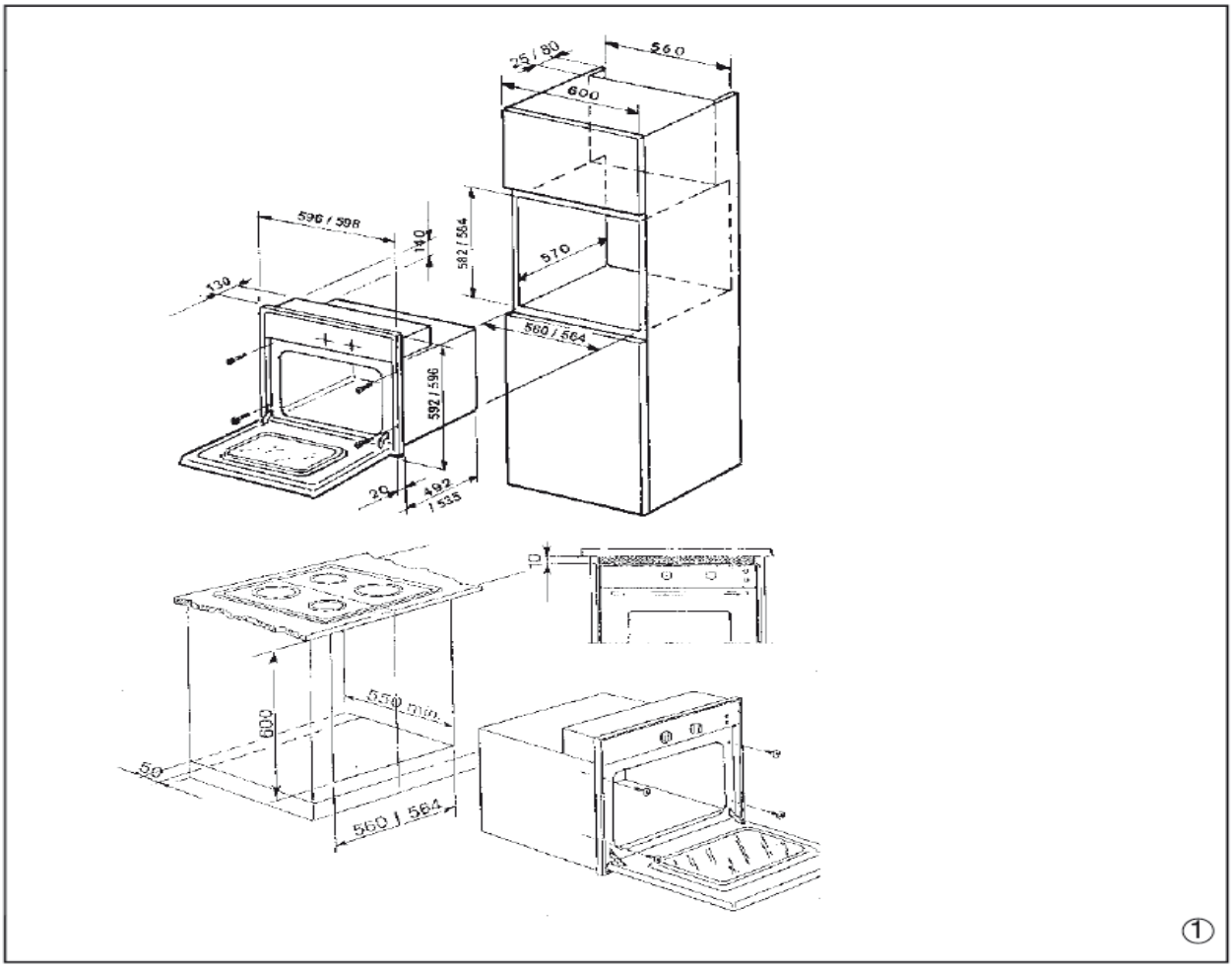
10.1. Общие положения

Для активации режима диагностики и тестирования, удерживать нажатым центр ручки в течение не менее 5 секунд при включении, ручка переключателя должна быть в положении OFF.

Программа диагностики требует взаимодействия с пользователем при помощи ручки, чтобы переключать режим работы. Если ручку не использовать в течение 3 минут, процедура тестирования автоматически будет отменена.

После завершения процесса диагностики, панель управления всегда возвращается в режим включения.

Изображения



①

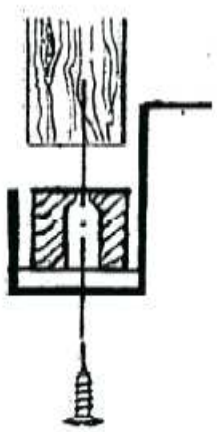
Схема подключения

230 В двухфазный

Сечение проводов:

> 3,5 КВт	3x2,5 мм2
2,2 - 3,5 КВт	3x1,5 мм2
0 - 2,2 КВт	3x1мм2

②



③

BOMPANI ITALIA Spa. - Via Emilia Est, 1465
41100 Modena - Italy
Tel + 39 059 282278 - Fax +39 059 281774
www.bompani.it - bompani_italia@bompaniitalia.it

Ed. 23/05/2011 **335384.02**